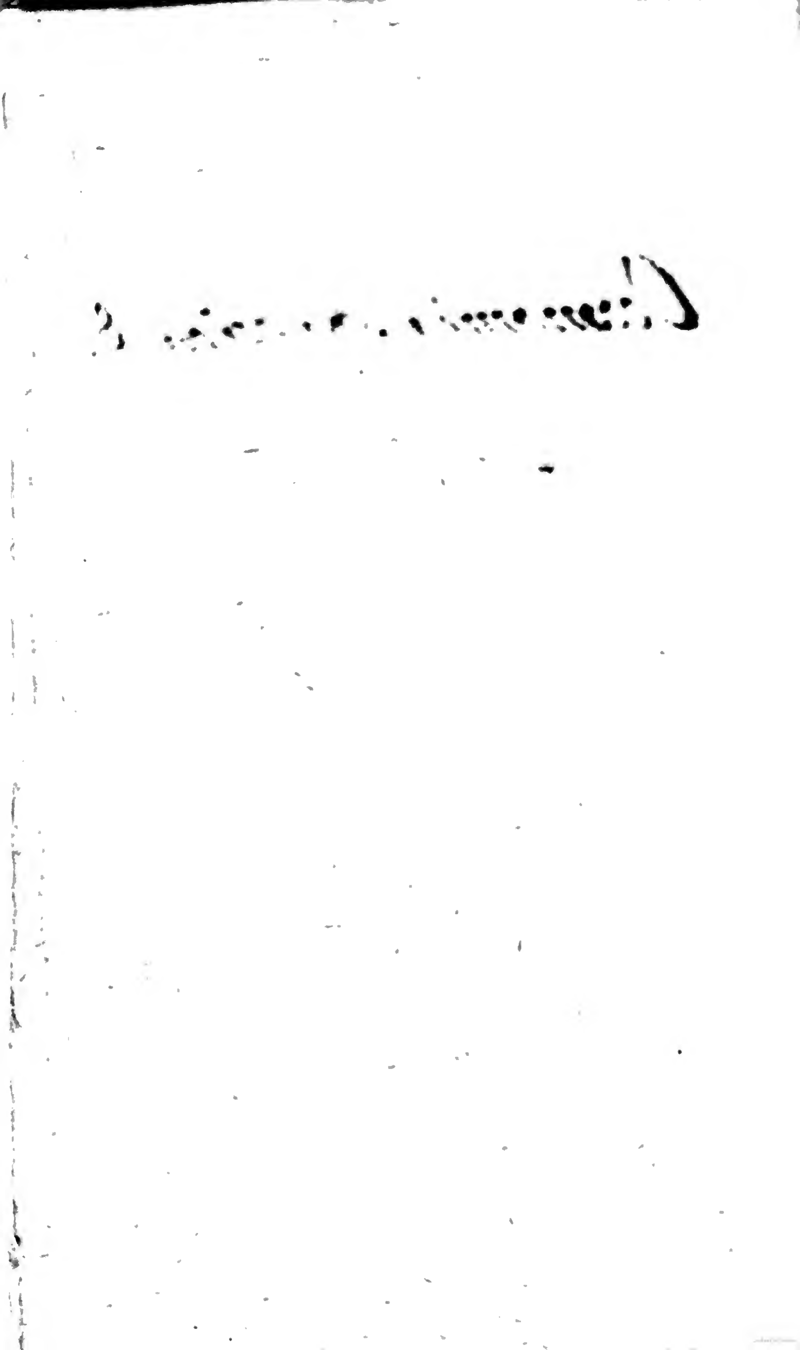




Oeconomia. Lexica 8.

R



Vollständiges u

Haußh

LEXI

Wo

Alle die beym Feld-Acker

Wiesewachs, Holtzungen, Jägerey, Fisch
dem Haußhalten vorkommende Sachen und Red

Son

Derer Thiere und Kräuter E

und Mißbrauch auf das t

Daß man solches sowohl in der Stadt, als
Haußhaltungen n

In Alphabethisch

Mit sonderbarem Fleiß zusammen

Von eine

Oeconomische

Zweyt

Vierdt

BAM

Verlegts Martin Göbhard, Univ

d sehr Nutzbares

altungs-
CON,

rinnen

Garten- und Wein-Bau,

ey, Bierbrauen, Vieh-Zucht, und sonst bey
Arten nicht nur gründlich und deutlich beschrieben,
n auch

enschafft, Natur, Gebrauch,

ulichste untersuchet werden;
auf dem Lande bey allen grossen und kleinen
lich gebrauchen kan,
Ordnung gebracht,
getragen, und in zwey Theil getheilet
n Liebhaber

Wissenschafften.

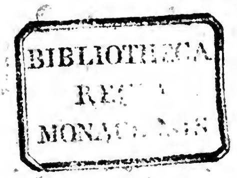
r Theil.

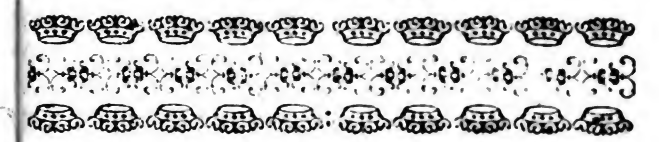
Auflage.

---

ch-Sächsischen allergnädigstem Privilegio.

ERG,
ersitäts-Buchhändler. Anno 1754.


BIBLIOTHECA
REG
MONA



M.

Maas, ist eine Vergleichung einer gewissen beschränckten Länge, oder Menge mit einer anderen; daher das Maas zweyerl. ist, **Längen-Maas** und **Mengen-Maas.** Unter den **Längen-Maaßen** ist das kleineste der Zoll, oder Daumen. Zwölff Daumen, oder Zoll, machen einen **Fuß**, oder **Werckschuh.** Zwey Werckschuh machen eine **Elle**, wiewohl dieses nicht an allen Ellen zutrifft: Sechs Fuß machen eine **Klaffter**, oder **Faden**: Zwölff Fuß gemeiniglich eine **Ruthe**, doch nicht überall. Die **Weite**, so auch zum Längen-Maas gehöret, wird bey uns durch **Meilen** gemessen, die wir hier 20000. Geometrische Schuh lang machen, anderswo aber kürtzer, oder länger sind. Das **Mengen-Maas** wird zu trocknen, oder **flüßigen** Sachen gebraucht. Zu den ersten gehöret vornehmlich der **Scheffel**, welcher allhier in vier **Viertel**, und diese wieder in vier **Metzen** getheilet werden. Vier und zwantzig Scheffel machen einen Wispel, und drey Wispel eine Last Getraydes. Die Maase aber sind unterschiedlichen Benennungen und anderen Veränderungen unterworffen, nach dem Unterscheid der Länder und Orte. Das gemeineste Maas zu

flüßigen Dingen ist die Kanne oder **Maas**, so ferner in zwey Nössel, oder Seidel, und diese noch in kleinere Mäßlein abgetheilet werden. Es sind aber auch die Kannen unterschiedlicher Grösse. Vier Kannen machen ein Stübchen; sechzehn Stübchen einen Eymer; zwey Eymer einen Ohmen; und sechs Ohmen ein Fuder.

Made, ist ein kleiner Wurm, welcher sich gemeiniglich in todten Cörpern der Menschen und Thiere, auch in alten Käsen findet; daher die Meynung entstanden, daß dieses Geschmeiß aus der Fäulniß erzeiget werde. Es wollen aber einige aus der Erfahrung bewähren, daß es gleich denen andern lebendigen Thieren aus seinem Saamen fortkomme, und solche faule Cörper allein dienen die Bruth bequemer auszubringen.

Madratzen, seynd angefüllte und durchnehete Polster, die man statt der Feder-Betten zu gebrauchen und darauf zu liegen pfleget. Sie haben sonderlich des Sommers und bey grosser Hitze ihren Nutzen, und werden dahero zu Faul-Betten und in den Garten-Häusern zu den Ruhe-Städten vielfältig gebraucht.

Magd, ist ein Dienstbote, weiblichen Geschlechts, welche bey einer Herrschafft in Lohn und Brod tritt, mit dem Geding, daß sie dagegen derselben aufzuwarten, und allerhand bey der Haußhaltung vorkommende und ihr anbefohlene Hauß- und Dienst-Arbeit zu verrichten schuldig ist. Nach solchen Verrichtungen nun, so denenselben anvertrauet sind, können sie in **Hauß-Mägde**, oder **Vieh-Mägde** eingetheilet wer-

den. Zu jenen rechnet man sonderlich in den Städten diejenige, so unmittelbar der Herrschafft im Hause, in der Küche, und bey den Kindern Dienste thun, und sind solche: Die **Ausgeberin**, oder **Beschliesserin**, so auch an einigen Orten den Titul einer **Hauß-Jungfer** führet: diese ist bestellet an vornehmen Orten, statt der Frauen die Haußhaltung zu führen und zu versehen, allerley Victualien einzukauffen, und in Beschluß zu nehmen, dasjenige, was sowohl vor den Herrschafftlichen Tisch, als vors Gesinde an Speiß und Tranck gehörig ist, aus der Speiß-Kammer und dem Keller heraus zu geben, und der Herrschafft von allen und jeden geziemenden Bericht und Rechenschafft zu erstatten. Die **Junge Magd**, so zu allerhand Hauß-Arbeiten, ausser der Küche zum Waschen, Kehren, Bohnen, Ausschicken u. dergl. gebrauchet wird. Die **Köchin**, so in Speisen zurichten, oder die **Küchen-Magd**, so dem Koch an die Hand gehen, und das Küchen-Geräthe ausscheuren, Holtz und Wasser in die Küche schaffen, und die eingekaufften Victualien nach Hause tragen muß. Die **Kinder-Magd**, oder **Muhme**, welche auf die Kinder im Hause gantz allein bestellet ist, selbige täglich zu warten, zu reinigen u. zu waschen, an- und auszuziehen, auch sie in guter Zucht zu halten, und Acht zu geben, damit sie nicht zu Schaden kommen. Auf dem Lande hat die **Hauß-Magd** das Feder-Vieh zu besorgen, und zu füttern, vor das Gesinde zu kochen, das Milch-Gefässe und die Küchen-Geschirr rein

zu halten und aufzuwachsen, auszukehren, und, wenn Zeit darzu vorhanden, mit denen Vieh-Mägden grasen zu gehen, und denenselben melcken zu helffen ꝛc. Die **Vieh-Mägde** sind über das Rind- Ziegen- Schwein- u. Feder-Vieh gesetzet, solches zu beschicken, zu warten und zu füttern. Bey grossen Gütern, wo eine starcke Vieh-Zucht ist, hat man eine **Grosse-Magd**, **Mittel-Magd**, und **Kleine Magd**, welche die Kühe und Ziegen nebst dem Gälte-Vieh füttern, melcken, austreiben und wieder einbinden, sie fleissig mit frischer Streu versehen, und ihren behörig ausmisten, Gras und Kraut holen, Waitzen schräpffen, ihnen die Siede einbrennen, und andere dergleichen Arbeiten verrichten müssen. Unter diesen hat insonderheit die Grosse-Magd das Amt auf sich, das Brod zu backen, ausser diesem aber in allen Verrichtungen die munterste und erste zu seyn. Wo viele Schweine vorhanden, ist man einer besondern Magd darzu benöthiget, so die **Schweine-Magd** genennet wird, und ein starckes, fleißiges und arbeitsames Mensch seyn muß, damit sie mit diesem unbändigen Vieh gut zu rechte kommen möge. Uber alle diese ist eine **Käse-Mutter**, oder **Hofmeisterin**, gesetzet. Insonderheit sollen die Vieh-Mägde des grossen und kleinen Viehes mit Fleiß warten, und dasselbe getreulich verpflegen, auch mit dem Futter fürlegen und träncken ihre gewisse Zeit und Stunde ordentlich halten, die Melck-Kühe jedesmahl völlig ausmelcken, und ihnen nicht, nach Art liederlicher und verschlaffener Mägde, die Helffte Milch

lassen,

lassen, als wovon sie nothwendig verseigen müssen. Sie sollen auch die Stallung und Küh-Tröge, oder Krippen, ingleichen die Freß-Tröge des andern Viehes sauber und reine halten, ihnen alle Tage ausmisten und frisch wieder unterstreuen, auch zuweilen denen Melk-Kühen mit einer Striegel den Unflath abkratzen, als welches ihnen sehr wohl bekommt. Auch des Nachts sollen sie wache seyn und fleißig nach dem Vieh hören, ob nicht irgend einem etwas mangle, oder daß es kranck sey, und da sie etwas spüren, ungesäumt aufstehen und zusehen, auch befindenden Umständen nach der Hof-Meisterin, oder Käse-Mutter, oder auch der Herrschafft, so dieselbe zugegen, unverzüglich davon Nachricht geben, damit zeitlich Rath geschaffet werde. Sie sollen gute Achtung auf das Feuer haben, dasselbige zu Nachts wohl verwahren, mit dem Licht in den Ställen behutsam umgehen, auch das Feuer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen, solches allezeit wohl bereit und fertig an seinem gewissen Ort haben, damit, so des Nachts ungefähr etwas vorfället, man dasselbe bey der Hand habe, und geschwind ein Licht anschlagen könne. Sie sollen nicht nur sich selbsten fein sauber und rein halten, sonderlich, wenn sie mit der Speise und dem Milchwesen umgehen, sondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aesche, Milch-Fasse, Seih-Tücher, Rahm-Töpffe, Butter-Fasse, Quarck-Säcke, Käse-Näpffe 2c. ingleichen die Schüsseln, Töpffe, und anders Küchen-Geschirr sauber waschen und scheuren, auch alles und jedes

in seiner richtigen Ordnung halten ꝛc. Endlich sollen auch die Kinder-Mägde und Kinder-Wärterinnen fleißig und sorgfältig mit denen Kindern umgehen, dieselben lieben, unverdrossen reinigen und säubern, nicht anfahren, anschnautzen, ihnen fluchen, sie schlagen, stossen, oder werffen, sondern vernünfftig und bescheidentlich anweisen und straffen, so, daß in allem mehr Liebe, als Feindseelig- oder Widerwärtigkeit gegen die Kinder Vieh-Mägde halber zu mercken, daß eine Magd, wenn sie nur auf die Kühe allein bestellet, derselben füglich acht, schwerlich aber biß zehen Stücken abwarten könne; wenn sie aber zu andern Haußhaltungs-Verrichtungen gebrauchet wird, und sonderlich das Graß weit holen muß, hat sie mit fünff Stücken genug zu schaffen.

Magen, liegt unter dem Zwerch-Fell, lincker Seite, und wird abgetheilet in die Höle und zwey Mund-Löcher, unter welchen das obere, oder vielmehr lincke, oder Magen-Mund genennet wird, weil dadurch die Speisen aus dem Mund in den Magen kommen; das untere, oder rechte Mund-Loch wird der Pförtner genennet, weil durch dasselbe, als eine Pforte, die nunmehro gekochte und gedauete Speise in die anhangenden Därme ausgelassen wird. Bey gesunden und mäßigen Leuten ist der Magen von innen voll Runtzeln, die sich aber bey Krancken, auch bey starcken Fressern und Säuffern durch das Ausdehnen verlieren. Im übrigen ist er mit nöthigen Gefässen an Schlag- Blut- Spann- und

Wasser-

Wasser-Adern gehörig versehen. Seine Verrichtung ist unter andern auch diese, daß er den Dauungs-Safft vom Geblüte absondere, und daß er durch seine Empfindlichkeit den Cörper seiner Erhaltung erinnere.

Magen-Schwachheit der Pferde, rühret entweder von natürlicher Abnehmung der Kräffte, und dadurch verursachter böser Dauung, oder aber daher, wenn durch zu viel Einnehmung des Futters und Trancks, oder aber durch überflüssige Feuchtigkeit, die Dauung verhindert wird, daß die Speise nicht recht kan gekocht, und zu Stärckung und Ernährung der leiblichen Kräffte behörig ausgetheilet werden, sondern nur rohe durchgehet, wie sie eingefressen worden, davon der Leib keine Krafft, noch Nahrung haben kan. Oder sie kommet daher, wenn sich die verderbten Feuchtigkeiten in die Haut des Magens, gleichwie in einem Schwamm, einziehen, und seine Krafft schwächen. Die Zeichen aber dieser Schwächung sind, wenn die Pferde viel fressen und doch nicht ersättiget werden, welches dabey abzunehmen, daß sie alles benagen, und immer noch mehr fressen wollen, gleichwohl aber abnehmen und schmal werden, daß man ihnen die Rippen vor Magerkeit sehen kan. Diesem Ubel zeitlich zu begegnen, nimm Meerrettig, schneid ihn Scheibenweise, dörr ihn wohl und gut in einem Ofen, doch bey gelinder Wärme, stosse ihn zu Pulver, und gieb ihn dem Pferde im Futter; du sollt ihm aber vorhero Fœnum græcum, welches 4. Tage im Wein gebeitzet worden, füttern, hernach den Meerret-

tig und gestossenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und also fressen lassen. Man kan ihm auch am Halß an beyden Seiten ingleichen die beyden Spor-Adern schlagen, und ihme das Blut nebst gedachten Pulver und Knoblauch geben.

Magen-Wurm, ist ein rother Wurm, dergleichen bißweilen denen Pferden im Magen wachsen, und in demselben sowohl als in denen Gedärmen sich hart anhängen und einbeissen, auch gleich denen Eigeln im Wasser, das Blut in sich saugen, biß sie dessen satt und genug haben, oder durch Artzney-Mittel getödtet, und mit dem Koth ausgeführet werden; die noch leben, bleiben gemeiniglich in dem Hintern des Pferdes hängen, und sehen röthlicht, oder braun, nachdem sie in den Därmen im Durchgang Nahrung finden, haben wie die grosse Holtz-Würmer harte, schwartze Mäuler, und sehen aus, als wenn sie Hörner wären. Etliche nennen sie, ihrer Gestalt und Eigenschafft nach, Engerlinge, weil sie denen Engerlingen, welche zur Winterszeit denen Hirschen in der Haut stecken, oder im Frühling in grosser Menge über dem Schlund im Kopff gefunden werden, ziemlich gleichartig sind. Ein Pferd, so mit diesen Magen-Würmern geplagt ist, wird gemeiniglich mager, schlägt mit den hintern Füssen an den Bauch, als wenn es die Fliegen bissen, reibet und wältzet sich, krümmet sich und siehet in die Seite, da es den Schmertzen empfindet. Weilen auch einem solchen Roß die Zunge hart und runtzlicht wird, so reibe ihm sol-

che wohl mit Eßig und Saltz; wollen die Runtzeln nicht vergehen, noch die Zunge weich werden, so hats die Würmer; vergehen aber die Runtzeln, und die Zunge wird weich, so hat sichs verfangen, wornach man sich alsobald richten kan. Diese Würmer nun auszutreiben, siedet einen guten Theil Rocken-Korn und Saltz, oder gestossenen Schwefel in Wasser, und gebets ihm zu trincken. Oder nehmet guten Eßig, gestossenen Knoblauch und Menschen-Koth, rühret es wohl unter einander und giessets dem Pferd ein. Oder: Nehmet Teuffels-Dreck einer Hasel-Nuß groß, Ofen-Ruß, Saltz, klein gestossene Kreide, jedes so viel als ein Hüner-Ey, und so viel Weiß-Wurtzel, klein geschnitten und gestossen, thut es zusammen in ein Nössel, oder halbes Maaß guten Wein-Eßig, lasset dem Pferd auf den Abend kein Futter geben, und giesset ihm des Morgens diesen Tranck ein, doch gebet ihme denselben Tag nicht mehr zu trincken. Oder nehmet alten rothen Wein eine Kanne, gepulvert Hirsch-Horn zwey Loth, des besten Theriacs und Wurm-Saamen, jedes ein Loth, ein Quintlein Nieß-Wurtz, und zwantzig Stück Lorbeern; thut diese Stücke zusammen in den Wein, lasset es einmahl aufkochen, und giessets sodenn dem Pferd in warmen Bier ein, so treibet es die Würmer von dem Roß, daß keiner mehr bey ihm bleibet. Diesen Würmern kan man bey Zeiten vorkommen, wenn man die Pferde fleißig wartet, mit gutem Haber, Heu und Stroh füttert, und mit reinem, frischen Wasser träncket, ingleichen, wenn

man ihnen alle Monat einmahl Saltz mit gepülverten langen Pfeffer und Entian vermenget, zu essen giebet. Denn dieses lässet die Würmer nicht wachsen, und wenn sie schon gewachsen sind, so vertreibet es sie doch bald wieder.

Magen-Wurtzel siehe Zehr-Wurtzel.

Mager, ist eine Baum-Kranckheit, welcher unter allen Bäumen keiner so sehr als der Apffel-Baum unterworffen ist; denn wenn derselbe zu viel Nahrung hat, so bekommt er alsdenn überflüßig Saft, und wenn dieser etwann an einem Ort erstickt, so wachsen Würmer daraus, daher es einige den Wurm nennen, wiewohl der Wurm, der sich vornehmlich an den Birn-Bäumen äussert, bey weitem nicht so sehr um sich frißt als der Mager an den Aepffel-Bäumen. Denselben nun zu verhüten, soll man auf keinen Stamm pfropffen, der schwartz um das Marck ist, oder, falls dergleichen schon eingewurtzelt, und man solchen nicht gerne auf die Seite schaffen wollte, wenigstens nach solcher Gattung Pfropff-Reisern trachten, die dem Mager nicht unterworffen sind, durch dieses Mittel demselben hernach desto besser zu begegnen und abzuhelffen. Hernach verursachet auch der allzu geile Boden mit seiner überflüßigen Nahrung solchen Zufall; denselben zu verhüten, sollen in dergleichen Grund keine Aepffel-Bäume gesetzet werden; wofern man aber die schon allda gepflantzte stehen lassen, und aber dem Mager nichts desto weniger so weit möglich abwehren wolte, soll man das Schrepffen fleißig brauchen, denn dadurch bekommt der über-

flüßige Safft-Lufft, daß er nicht ersticket, und also keine Würmer darinnen wachsen können. Ist aber der Mager schon ausbrüchig worden, muß derselbe säuberlich, biß auf das gesunde, ausgehauen, verstrichen, und hiernächst mit dem Schrepffen zu rechter Zeit fortgefahren werden; als welches unter allen Mitteln das beste ist, wordurch manchem Baum, der sonst endlich verderben müste, geholffen werden kan.

Magnet-Stein, ist ein harter, nicht sonderlich schwerer Stein, wird an unterschiedlichen Orten, jedoch auch von unterschiedlicher Krafft und Würckung gefunden, wie er denn unter andern auch an der Böhmischen Gräntze, und zu Schwartzenberg, zu finden, auch in unserm Ertz-Gebürge bekannt genug ist. Ein guter Magnet muß grau, schwärtzlich, dabey auch roth aussehen, und damit er etwas zu zehren habe, stäts in Eisenfeilig liegen. Die Kräffte des Magnets bestehen nicht in seiner Grösse, sondern in gewissen Adern; darum er auch nicht nach der Grösse, sondern nach der Tugend geschätzet wird. Der Gebrauch des Magnets, nachdem seine Tugend den Nordstern zu zeigen bekannt worden, ist unschätzbar, massen allein durch dieses Mittel die Fahrten über das weite Meer angestellet, und so viel neue Länder haben entdeckt werden können. In der Artzeney hat der Magnet, wie der Blutstein, eine ziehende und austrocknende Würckung, und wird nur äusserlich gebraucht; in dem Magnet-Pflaster, so für das Zipperlein dienen soll, wird

wird er vergeblich angewendet, weil er zerstossen keine anziehende Krafft mehr hat.

Magsame, siehe **Mohn**.

Mähder, heisset derjenige, der das Gras von denen Wiesen, und den Haber, oder andere Früchte, von dem Acker mit der Sense, gegen ein gewisses Lohn abhauet. An manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu essen und ein geringes Tage-Lohn, von etwa zweyen, oder dritthalben guten Groschen, oder es wird ihnen das Tage-Lohn stärcker gemacht, hingegen fällt das Essen hinweg, und die Mähder müssen sich selber verköstigen.

Mähdig, sagt man von den Wiesen, wenn sie gut Gras und Heumachen geben, und zwar heissen selbige ein- zwey- oder gar dreymähdig, wenn nemlich das Gras, davon des Jahres so vielmahl abgehauen werden kan, wiewohl die von der letzten Art nicht so häuffig anzutreffen.

Mähne, heissen die langen Haare, welche oben auf dem Hals eines Pferdes sitzen, und demselben zur Zierde dienen. Die Mähne an einem Pferde soll weder zu dick, noch zu dünn, auch nicht zu kurtz seyn; wenn sie biß auf das Schulter-Blatt reichet, so ist sie lang genug, ist sie aber länger, so ist es desto schöner. An edlen und kostbaren Haupt-Pferden sollen die Haare an der Mähne nicht hart und krauß, sondern lang und zart seyn, weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen, da hingegen starcke, krause und spitzige Haare an Kleppern und arbeitsamen Rossen wohl passiren mögen, weil sie eine Anzeig ihrer

rer starcken und dauerhafften Natur sind. Etliche Pferde haben in der Mähne Jüdgens-Zöpffe, dergleichen sonderlich bey denen Polnischen und Ungarischen gefunden werden; denen soll man rohes, frisches, oder dürres Igels-Fleisch zu fressen geben, und die Haare mit Igels-Fette schmieren. Die Stall-Knechte müssen angewiesen werden, allezeit, ehe sie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen, vorhero die verwirrten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seiten auf die andere zu werffen, das Kämmen selbst aber mit einem trocknen Kamm zu verrichten, denn obwol einige in denen Gedancken stehen, daß, wenn der Kamm vorhero genetzt würde, die Haare desto hefftiger wachsen müsten, so irren doch dieselben hierinnen gar sehr, dann das Wasser macht nicht nur die Haare hart und ungeschlacht, sondern es legt sich auch der Staub nur desto fester in die Haare.

Mahl-Baum, oder **Marck-** und **Gränz-Baum**, ist ein starcker Baum, welcher vornehmlich in denen Wäldern und Wiesen zum Mahl, oder Marckung dienet. Hierzu werden insonderheit die Eichen und Linden genommen, weil sie nicht allein in denen Winden und Wettern, sondern auch sonsten vor der Fäule sehr dauerhafftig sind.

Mahl-Pfahl, ist ein eichener Pfahl, dergleichen an etlichen Orten, absonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan, zu einem Mahle geschlagen, und entweder mit eingebrann-

ten Wappen, Nahmen, oder anderm Zeichen bemercket. Solche Pfähle haben gleiche Krafft, wie die Mahl- oder Marck-Steine.

Mahl-Stein, Marck-Stein, Gräntz-Stein, ist ein Stein, welcher zu einem gewissen Zeichen im Felde gesetzet, und nach dessen verschiedener Bedeutung zu benahmet wird. Insgemein werden die **Mahl-Steine** zu Ausmarckung der Güter, Flüsse und Weiten gebraucht, und an manchen Orten auch **Marck-Steine** und **Weich-Bild** benamset; insonderheit aber hat man der Mahl-Steine zwölfferley Gattungen, als 1.) **Bann-Steine**, welche Zwing- und Bann, oder die hohe Obrigkeit scheiden, dahero man sie auch **Obrigkeit-Steine** nennet: Etlicher Orten heisset man sie auch **Land-Steine, Land-Gräntzen**, und **Land-Marcken**, dahero sie denn gemeiniglich das Wappen ihrer Herrschafft mit sich führen: und wo man an denen Gräntzen keine Steine setzet, sondern Gräben aufwirfft, und dicke starcke Haage ziehet, werden solche **Lang-Gräben** und **Land-Wehren** genennet. 2.) **Geleit-Steine**, welche das Geleite und die geleitliche Obrigkeit bemercken, angesehen auch in einem fremden Gebiete die Geleitungs-Gerechtigkeit exerciret werden kan. 3.) **Freyungs-Steine**, welche sonderbare Freyheiten, deren man sich in einem gewissen Bezirck gebrauchen kan, bedeuten. 4.) **Forst-Steine**, so die forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden, heissen auch 5.) **Jagd-Steine**, wiewohl die Forst-Steine etwas mehrers auf sich

haben.

haben. 6.) **Marckungs-Steine**, so einer Stadt oder Dorffs, Zwing und Bann, die man Marckung nennet, absondern. 7.) **Zehend-Steine**, die den Zehenden und das Zehend-Recht ausweisen. 8.) **Weid-Steine**, welche den Vieh-Trieb-und Weid-Gerechtsame bedeuten, so auch Tratt-Steine genennet werden. 9.) **Güter-Steine**, so Gärten, Aecker, Felder, Wiesen, Weinberge, Wälder und andere liegende Güter von einander absondern, so auch Scheide-Steine heissen. 10.) **Weg-Steine**, so die Weite der Strassen und Wege verzielen. 11.) **Wasser-Steine**, welche die Flüsse, Bäche und Fisch-Wasser untermarcken. 12.) **Loch-Steine**, die in denen Berg-Wercken die Fund und Ertz-Gruben mit ihren Maasen und Wehr-Zielen unterscheiden, so auch **Schnur-Steine**, genennet werden, weil man die Gruben und Gänge mit angeschlagenen Schnüren marckscheidet und versteinet. Unter denen Marck-Steinen giebt es zuweilen zwey-drey- und viereckigte Steine, die man daher auch **Zwie-Drie-** und **Vier-Marck** nennet, dadurch eben so viel Herrschafften abgetheilet werden können: denn wenn z. E. dreyerley Herrschafften zusammen grentzen, kan man zwar drey besondere Marck-Steine setzen, allein es ist viel förmlicher, daß man einen dreyeckigten Stein darzu nimmt, und denselben also richtet, daß ein jedes Eck auf ein gewisses Unterwerck weise; und eben also ist es auch mit dem Vieh-Marck beschaffen. Es kommen aber bey einem jeglichen

nach einer ordentlichen Form gearbeiteten Grentz- oder Mahl-Steine folgende Stück zu bemercken vor, als der Kopff, dieses ist der oberste Theil; die Seiten, so neben zu von diesen abgehen; der Fuß ist das dickere Theil, so in dem Boden zu stehen kommet; das gantz untere Theil, darauf der Stein ruhet und sitzet, und denn endlich das Lager, oder die Grube, darein er gelassen wird. Hiernächst seyn auch die gedachten Mahl-Steine mit einem Zeichen, als zum Exempel mit einem Creutz-Schnitt- oder Runsen (so man eine Schlaiffen nennet) Buchstaben oder etwas anders bemercket, damit solcher Gestalt die rechten von den unrechten unterschieden werden können. Es ist aber solche Bezeichnung, so mit einer Runsen geschiehet, entweder gerade oder krumm, oder auch eckigt, wie nehmlich die Marck-Scheidung gehet, darauf zu hauen, damit man sehen möge, wo die Marck-Steine hinweisen, welches der richtigste Weg ist, die Mahl-Steine zu bezeichnen. Diejenigen Steine, welche man zu Anfang des Ackers oder Waldes rc. oder auch zu Ende desselben oder in ein Eck oder an das Ort der Marckung setzet, werden Haupt-Stein Eck- und Ort-Stein; diese aber so mit anlauffen, und darzwischen stehen Lauffer geneñet, die etwas kleiner und nicht gezeichnet sind. Denen also bezeichneten Mahl-Steinen, werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit unter geleget, welche gewisse Kundschafft und Zeugniß geben, daß sie rechtmäßig gesetzet und bekräfftiget sind, weswegen sie denn auch Zeugen genennet

net werden, und wenn in Erhebung der Mahl-Steine keine Zeugen bey denenselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne Eyer sind, (wie die Umgänger zu reden, und dahero auch diese Zeugen Stein-Eyer zu nennen pflegen) so sind sie unkräfftig und nicht gültig, sie wären denn vor bekanntliche Mahle, oder Marcken von Alters her jederzeit gehalten worden; und zu diesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, absonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen, die sie aus einem breiten Stein, oder Blatte von einander schlagen, dergestalt, daß sich, wenn man dieselben suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige leget man im Eingraben also bey und neben die Mahl-Steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An einigen Orten werden an statt dieser Steinlein, oder zu denenselben Ziegel-Steine, Gläser, Kohlen, zerknirschte Eyer-Schaalen, oder Kalch geleget, und dieses wegen der ewigen Währung, welches auch vor Alter also gewesen; dahero, wenn man in vielen Jahren zu den Mahl-Steinen räumet, und Kohlen rc. antrifft, pfleget dieses als ein unverwerffliches Mahl- oder Marck-Zeichen gehalten zu werden. Die vorsetzliche und boßhafftige Verrückung der Mahl- und Grentz-Steine, ist ein so grosses Laster, daß nicht nur in Heil. Schrifft, und zwar im fünfften Buch Moysis, im 27. Cap. 17. v. derjenige verfluchet wird, der seines Nächsten Grentzen ändert, sondern auch vor diesem in denen Cent-Ordnungen eine Lebens-Straffe von

abscheulicher Art auf dieses Verbrechen gesetzet worden; solche Straffe wird mit nachfolgenden Worten beschrieben: Wo einer wissentlich Marck-Steine ausgräbet, den soll man in die Erde graben biß an den Hals, und soll denn nehmen vier Pferde, die des Ackers nicht gewohnet sind, und einen Pflug der neu ist, und sollen die Pferde nicht mehr gezogen, und der Enck nicht mehr geährn, noch der Pflughalter nicht mehr den Pflug gehalten haben, und ihm nach dem Hals ähren, biß so lang er ihm den Hals abgeähret hat, statt welcher Straffe heut zu Tage in der peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 114. eine peinliche Leibes-Straffe, nach Gefährlichkeit, Grösse, Gestalt und Gelegenheit der Sachen, von Kayser Carl dem fünfften gesetzet worden ist.

Majoran, ist ein bekanntes, wohlriechendes Kraut, Sommer- und Winter-Majoran, will Schatten und ein fettes Erdreich haben: muß jährlich gesäet, auch wohl bespritzet werden. Der Gebrauch dieses kleinen Kräutleins so wohl in der Küche, da er an Fleisch und Fischen ein angenehmes Gewürtze abgiebet, als auch in der Artzeney mannigfaltig. Er hat eine erwärmende, trocknende, stärckende Tugend, dienet sonderlich zu Stärckung des Haupts, wider Schnuppen, Schwindel, Sausen der Ohren, und selbst die fallende Sucht.

Mals, **Türckischer Weitzen**, ist eine Hülsen-Frucht, so in Italien gar viel gebauet, und zu Brey gebrauchet wird. Es erfordert einen fetten Boden, und starcke

starcke Sonnen-Hitze, wenn es recht reiff werden soll, wächst zu einer starcken Staude, mit grossen Blättern wie Schilff, unter welchen die Aehre hervor kömmt, und viel hundert Körner, in der Grösse einer Erbse, welche Reihen weise in einem peltzigen Kolben sitzen. Sie sind in der Farbe sehr unterschieden, etliche gelblicht, andere roth, purpurfarb, blau, schwärtzlich, oder bunt. Sie sollen eine starcke und gesunde Nahrung geben. Die Aehre, wenn sie noch im Kolben, und grün ist, kan gekocht oder geröstet, als etwas niedliches genossen werden. Aus dem Stengel, wenn er noch grün, wird ein Honig gepresset, das Stroh giebt ein gut Futter vor die Pferde, und die daraus gebrannte Asche mit Terpentin vermengt, dienet wider das Hauptwehe.

Maisch-Faß, ist dasjenige Faß, welches in dem Weinberge gebrauchet wird, darinnen die zerstampfften Beere, so man Gemäsche heist, nach der Kelter zu führen.

Majus, **May-Monath** hat 31. Tage. Von dieses Monats Nahmens Ursprung sind unterschiedliche Meynungen. Diejenigen, die ihn von der Majestät, oder dem teutschen Wort May, welches einen grünenden Baum, oder Zweig bedeutet, herführen, stimmen in solcher Deutung mit der Zeit desselben allerdings überein, weil sich die Herrlichkeit des Schöpffers kaum in einem Monath so ausnehmend majestätisch, als in diesem, offenbahret: Denn das Erdreich hat ein grünes Schmaragdenes Kleid

angezogen, Graß und Blumen, im Felde und Wiesen, sind mit mancherley schönen lebendigen Blumen schattiret, Wiesen und Gärten geben einen lieblichen Geruch, Menschen und Thiere freuen sich der angenehmen Zeit, daher ihn Kayser Carl der grosse den Wunne- oder Wonne-Monath genannt hat, welchen Nahmen man auch lieber behalten hätte, als daß man ihn von den Majoribus, oder von der Maja, einer heydnischen Göttin der Erde und Mutter des Mercurii, der man einen Tempel gebauet, und in diesem Monat ihr Opffer gebracht hat, herführet, nur damit er, die Majestät GOttes dißfalls zu vergessen, Anlaß und Ursach geben solte. In diesem Monath gehet die Sonne ohngefehr den $\frac{1}{2}\frac{2}{2}$sten in den Zwilling.

Von der Witterung hat man nachfolgendes angemercket.

Der May pfleget gewöhnlich kühl beschaffen zu seyn, mit einer mittelmäßigen Nässe und Trockene.

Im May fallen die meisten, und nach dem halben May die gesundesten Thaue. May-Donner bedeuten grosse Winde.

Vor Servatii Tag soll man sich keiner gewissen beständigen Sommer-Tage versichern: nach Servatii Tag aber befahret man sich keines Frostes mehr, der dem Wein schaden mögte.

Muthmassungen aus diesem Monat zu einem guten oder Miß-Jahre.

Kühler May giebt viel Heu und guten Wein. Der Saat und allen Gewächsen und Früchten

ins-

insgesamt kan nichts gefährlicher und schädlicher seyn als Mayen-Fröste und Kälte; hingegen

Nicht zu kalt und nicht zu naß,
Füllt die Scheuren und das Faß.

Wenn es jetzt viel donnert, so hoffet man ein gutes Jahr.

Auf St. Urban ist das Getrayde weder gerathen noch verdorben, das ist, man kan noch nichts davon sagen, ob eine gute, oder schlechte Erndte folgen werde. Wenn es aber um diese Zeit schön Wetter ist, soll ein gut Wein-Jahr folgen.

So das Korn in dieser Zeit dünn stehet, und viel leere Plätze hat, so pflegt es im Werth zu steigen und theuer zu werden.

Wenn die Eichel-Blüthe wohl geräth, so soll ein gut Schmaltz-Jahr werden.

Nasse Pfingsten bringen feiste Weyhnachten, das ist, wenn die Gersten um diese Zeit im Schossen Regen hat, daß die Aehre im Schoß-Balg nicht stecken bleibet, sondern vollkommen geräth, so kan man die Schweine um Weyhnachten damit mästen.

Reiffe Erd-Beeren um Pfingsten werden als Vorboten eines guten Wein-Jahrs gehalten.

Wenn es am Walburgis-Abend regnet, so hoffet man ein fruchtbar Jahr.

Haußhaltungs-Verrichtungen in diesem Monat.

1) Im Felde soll man

Die Brach-Felder anfangen zu düngen. Die fetten Aecker zum erstenmahl, die trocknen aber

zum andernmahl umackern, bey mittelmäßig feuchtem Wetter; auch die graßichten Aecker umreissen.

Sommer-Gersten und andere Sommer-Früchte anbauen, was der Landes-Art nach nicht eher hat ins Feld gebracht werden können.

Hopffen stängeln, anschlagen und hacken; im Winter-Getrayde nicht mehr grasen; hingegen den Weitzen, wo er zu geil, mit der Sichel oben verschneiden, oder schrepffen, ehe er schosset und einen Halm gewinnet.

Den Haber rollen und überwaltzen, oder zuegen.

Hirschen und Himmel-Thau um Walpurgis dünn anbauen, jäten, und wenn er aufgegangen ist, wo es seyn kan, wässern.

Den mittlern Lein in gutes Erdreich säen, im letzten Viertel, je älter er ist, je besser. In der Dürre ist ihm die Wässerung, wo sie zu haben, wohl dienlich.

Bohnen und Mahen um Walpurgis; Heydel und Hanff um den Urbans-Tag säen. Der kleinsaamige Heyden ist am besten.

2) Im Küchen-Garten soll man

Zwiebel- und Möhren-Saamen säen, und dem Unkraut mit fleißigen Jäten steuren, daß es nicht aufkommen möge.

Die Kappus-Pflantzen mit Kohl-Staub, Aschen und gestossener Gerber-Lohe wieder den Erd-Floh überstreuen.

Selleri, Basilien und Winter-Majoran, und andere Garten-Kräuter, auch Kohl-Pflantzen verpflantzen im Zunehmen des Monds,

wenn

wenn sichs zum Regen anlassen will. Im abnehmenden Mond den Winter-Rettig säen, it. Cicori, gelbe und rothe Rüben, Endivien, und dergleichen.

Rosen brechen, einmachen, ausbrennen.

Calmus bey abnehmenden Mond in feuchten Boden versetzen, weil er gern im Nassen stehet.

So man die Kürbis- Gurcken- und Melonen-Kerne, wie auch viele andere, biß dato Kälte halber nicht hat in Acker bringen mögen, muß man es nunmehro bewerckstelligen.

Rauchbeer, Ribes, Maulbeer-Zweige, Wein-Kraut, Salbey und den edlen Roßmarin peltzen.

3) Im Obst-Garten soll man

Denen Peltzern an Orten, da der Sommer bald eintritt, keinen Dünger mehr zulegen; die Wasser Zweige und überflüßige Blüthe, und das Gras um den Stamm herum wegnehmen, sie vor Ameisen, Mayen-Käfern, und andern Gewürm, so die Knospen abfressen, beschirmen, und wenn es nicht regnet, alle Abend sachte nach und nach begiessen.

4) Im Wein-Garten soll man

Zum andernmahl felchen, oder ruhren, und vollends gar gruben, was bißher verspart worden.

Giebt sich spät das erste Brachen,
Hat die Fäschung gute Sachen.

5) Im Walde soll man

Aus dem Dickicht die tännene, fichtene, und dergleichen, Hopffen- Bohnen- und andere Sten-

Stengel heraus hauen, und damit den andern noch stehenden Raum und Platz machen, daß es nicht zugleich verdirbet.

6.) In der Vieh-Zucht soll man

Den Schaafen die Wolle im Zunehmen des Monds abnehmen: Wenn die Lämmer abgesetzet sind, die Schaafe gegen dem Ende dieses Tages dreymahl melcken.

Dem Rind-Vieh Meister-Wurtz, Alant-Wurtz, oder Lorbeer mit Saltz besprenget geben.

Den Schweinen Christ-Wurtz ins Trincken legen, weil sie jetzo bißweilen von allerhand Geschmeiß und Raupen mit dem Gras und Wurtzeln einschlucken.

Im abnehmenden Mond, und ehe die Hitze überhand nimmt, die jungen Kälber und Widder schneiden, oder auswerffen lassen.

Das Zug-Vieh nach geendigter Sommer-Saat wohl warten, damit es sich erholet, und was auf den Leib bekommet.

7.) In der Pferde-Zucht soll man

Die Pferde im abnehmenden Mond, ehe die Hitze zu groß wird, schneiden, oder auswerffen lassen.

Die Stuten und Füllen auf die Weide führen, weil nun in der Helffte dieses Monats die Bestell-Zeit sich endiget.

Die jungen Pferden etliche Tage hindurch meistens Eichen-Laub fürgeben.

8.) Beym Feder-Vieh soll man

Den alten Gänse fürs erstemahl berupffen, die ihnen

ihnen jetzt ausfallende Kielen zu Schreib-Federn aufheben. Die jungen Gänse bey rauhen und kaltem Regen-Wetter zu Hause behalten.

Denen Hünern Enten- oder ihre eigene Eyer unterlegen. Die Küchlein warm halten, und ihnen Feld-Kümmel und Quentel, oder Hammerschlag in das Trincken legen; weil sie bey währender Korn-Blüthe gar leichtlich ihr Leben einbüssen. Man kan dieses Mittel auch wider den Zips gebrauchen.

9.) **Bey den Bienen soll man**

Zu denen Stöcken sehen, und die übrigen Könige abthun.

10.) **Bey der Fischerey soll man**

Krebse fangen im vollen Schein, weil sie jetzt leibig und gefüllet sind.

Aale und Lachs fangen. Mit Käfern, Krebsen, Regen-Würmern, oder in Fenchel gekochten Graupen angeln.

11.) **Zu Hause soll man**

Mit fliessenden Wasser, wo es zu haben, bleichen.

Die Stroh-Dächer neu machen und ausbessern, das alte Dach-Stroh dem Vieh unterstreuen, welches gute Dünger giebet.

Alles, was von Lein gemachet und gekleibet wird, vor die Hand nehmen, als Oefen, Back-Oefen, Dresch-Tennen, Leim-Wände, 2c.

Das Getrayde, sonderlich wenn das Korn blühet, öffters umschlagen.

Wein- und Bier-Eßig auf das gantze Jahr machen.

machen. Der von Holtz-Aepffeln gemachte ist der beste, geschmackhafftigste, und kostet am wenigsten.

Zu dieser Zeit die Mayen-Butter einsaltzen und einlegen.

Was in diesem und nachgehenden Monat von Weinen sich nicht verändert und die Farbe behält, das hält sich viel Jahre.

Junge Nesseln im abnehmenden Mond abschneiden und auftrocknen, ist eine gute Lungen-Artzney. Ingleichen auch die Moß-Blumen eintragen zum Herbst-Futter.

Dinten ansetzen vom Regen-Wasser und den darzu gehörigen Stücken. Die Kiele, welche jetzt die Gänse fallen lassen, an einer Glut streiffen und zurichten.

12.) In der Küchen soll man

Kälber-Kraut, Melissen, Pimpinell, Rauten, Salbey in den Wein legen, und Kräuter-Salat geniessen.

13.) In der Artzeney soll man

Regen-Würmer sammlen, die Köpffe abreissen, das übrige in ein Glaß, darinnen Baum-Oel, legen, und an die Sonne setzen; ist gut für das Gliederschwinden, Rückweh und Schmertzen der Flächsen, wenn man es warm machet, und die lahmen Glieder damit schmieret. Dergleichen man auch aus Mayen-Würmern, Mayen-Schnecken, die man mit Saltz bestreuet, machen kan, so ein gut Wund-Oel zu frischen Wunden abgiebet.

Milch und Butter ist jetzo am gesundesten.

Man

Man kan auch artzeneyen und Aderlassen; auch Bäder gebrauchen, wenn es nöthig ist.

Malandres, sind eine Art Raude, Krätze, oder Geschwür, welche an dem Gelencke der Knie bey den Pferden sich ereignen.

Malter, ist ein Getraydig Maaß, so zwölff Scheffel hält: Sechs Malter machen im Sächsischen und Brandenburgischen eine Last, das ist 72. Scheffel. Zu Hanover und im Würtenbergischen hält ein Malter drey Scheffel, und am Rhein viere.

Maltz, ist Gerste, oder Getrayde, so durch Einweichen und Dörren zum Bierbrauen, oder Brandtewein-brennen zugerichtet ist, zum ersten wird Weitzen und Gersten, zuweilen mit etwas Haber vermischet, zum letzten Weitzen und Korn gebraucht. Das Getrayde soll über ein Jahr nicht alt seyn, so wächset es geschwinder; vornehmlich soll man nicht Getrayde von ungleichen Alter unter einander mengen, weil es nicht gleich auswachsen kan, und eines davon verderben muß. Die Zurichtung des Maltzes geschiehet also: Erstlich wird das Getrayde in einen Bottig geschüttet, und Wasser darauf gegossen: wenn es nun genug geweichet, wird es auf dem Maltz-Boden etwa eines Schuhes hoch ausgebreitet, und täglich etliche mahl umgerühret, biß es übertrocknet, alsdenn etwas höher gehäuffet, daß es durchwärme und auswachse; wenn es genug gewachsen, wird es auf die Dörre gebracht, und mit besonderm Fleiß gedörret, damit es nicht anbrenne

brenne, als wovon das Bier einen strengen Ge-
schmack und denckle Farbe bekommt. An einigen
Orten wird das Maltz nur an der Lufft getrock-
net. Je weniger bey Zurichtung des Maltzes
geeilet wird, je besser pfleget es zu gerathen.

Mandel, ist eine Zahl von funffzehen Stück,
wornach verschiedene Kleinigkeiten gerechnet und
gezehlet werden. Die Garben auf dem Felde
werden auch nach Mandeln in Hauffen gesetzt.
Vier Mandeln machen ein Schock.

Mandel-Krähe, Grün-Krähe, ist ein
Vogel, in der Grösse eines Holtzschreyers, oder
Nußhähers, über den Leib hellblau, und auf
dem Rucken bräunlicht. Er brütet nicht bey uns,
sondern ziehet nur in der Erndte, und offt gar
eintzeln vorbey, und nähret sich alsdenn von den
ausgefallenen Körnern, massen er gantze Aehren
verschlucken kan. Er ist gar fett, und hat ein
wohlschmeckendes Fleisch.

Mandeln, ist die Frucht eines Baums, so
dem Pfersig-Baum in allem gleich komt, nur daß
seine Blätter etwas schmäler sind. Die Frucht
ist erstlich in eine rauhe, fleischige Haut, die zu
nichts dienet, wie die welschen Nüsse eingewickelt,
hernach in eine harte Schale eingeschlossen, wel-
che einen weissen Kern mit einem dünnen, braunen
Häutlein überzogen, enthält. Derselben sind
zweyerley, süsse und bittere, die letzte Art die-
net nur in die Apothecke. Die süssen Mandeln
werden grün genossen, wie die Nüsse. Man
kan sie auch, wenn sie halb reiff sind, wie die
welschen Nüsse gantz einmachen. Die dürren

Man-

Mandeln, so aus der Frembde zu uns gebracht werden, befinden sich entweder noch in der Schale, davon eine Art so mürbe, daß man sie zwischen den Fingern zerquetschen kan, die andere aber sehr hart ist; oder in reinen Kernen, und sind kleiner, oder grösser, nach dem Ort ihres Wachsthums, darunter die Ambrosiner die lieblichsten am Geschmack, die langen Mandeln aber die ansehnlichsten sind. Sie geben eine gute Nahrung, milldern die scharffen Feuchtigkeiten, reinigen und verdünnen die Säffte. Das daraus frisch gepressete Oel ist vortrefflich an Salaten. Man brauchet die Mandeln auch vielfältig an die Speisen, zu Fleisch und Fischen: so wird auch ein Lactade, oder Mandel=Milch davon gemacht, die sehr nahrhafft und kühlend ist; ingleichen Mandel-Torten und Marcipanen. Die bittern Mandeln sollen den Magen stärcken, und der Trunckenheit wehren, sie machen aber einen starck-riechenden Athem.

Mandel-Milch, ist eine Lactade von süssen Mandeln, welche mit frischem Wasser angestossen, durchgeseiget, und die Milch nach Belieben, mit wenigem Zucker, auch Rosen-Zimmet oder Pfersich-Laub-Wasser erhöhet wird. Sie dienet mehr den Gesunden, wenn man sich erfrischen und den Leib erhalten will, kan aber auch bey Krancken gebraucht werden, weil sie nähret und kühlet. Mandel-Milch heisset auch ein Tranck, so von denen so genannten vier kühlenden Saamen, das ist, von Kürbis- Melonen- Pfeben- und Gurcken-Kernen auf die Art einer Mandel-

Milch bereitet, derselben gleich siehet, und bey Krancken zur Kühlung, auch den Schlaff zu befördern, gebraucht wird.

Mandel-Oel, ist dasjenige, so aus Mandeln gepresset wird. Wenn es gut seyn soll, müssen die Kerne nicht alt seyn, auch die Zubereitung ohne Feuer geschehen. Das süsse Mandel-Oel wird äusserlich in Pflastern und erweichenden Umschlägen; innerlich aber bey neugebohrnen Kindern, bey Erwachsenen zu Linderung der Stein-Schmertzen, schneidenden Wassers, Hustens und Bauchgrimmens nützlich gebrauchet. Der ausgepreßte Teig wird zu der Mandel-Seiffe genommen. Das bittere Mandel-Oel dienet zu den Gebrechen der Ohren, und eine schöne Haut zu machen. Der überbleibende Teig, so auch zur Schminck-Seiffe gut, ist hingegen den Hünern und andern Geflügel schädlich, ja tödtlich.

Mangolt, Römischer Kohl, ist ein bekanntes, gutes Küchen-Kraut, so eine gesunde, verdauliche Speise giebet, hat ziemliche grosse Blätter. Seiner Farbe nach ist es vielerley, weiß, roth, gelb und schwartz-grün, die aber doch alle einerley Blätter haben. Die Blätter werden äusserlich zu den entzündeten Geschwüren und Geschwulsten, auch so man Hände und Füsse erfrieret, gebraucht. Der Safft wird zu Reinigung des Gehirns in die Nase gezogen, und stillet das Ohren- und Kopffweh.

Männichen macht der Hase, wenn er sich auf die hintersten Läuffte setzt, und die vördersten in

die Höhe hält: es wird auch von Bären gesaget, wenn er sich in die Höhe dehnet.

Manns-Blut dieses Gewächs wird in Gärten unterhalten. Einige legen demselben runde, harte Strengel, und dreymahl grössere Blätter zu, als die am Johannis-Kraut sind; selbige sehen anfangs grün, zu Ende des Sommers dunckelroth, und geben, wenn sie zerrieben werden, einen blutrothen Safft von sich. Die Blumen sind gelbe, und der Saame braun. Andere sagen, daß dieses gantze Kraut grösser und länger sey, als das Johannis-Kraut, an Blüthen und Blättern aber demselben sonst gleich. Es führet die Cholerischen Feuchtigkeiten ab, und hat im übrigen mit dem Harthen einerley Nutzen.

Manns-Mad, Manne-Mad, ein Stück Wiese, so viel als ein Mann in einem Tag mähen kan: ein Stück Erdreich, als viel in einem Tage mit zwey Ochsen angebauet werden kan. Dieses wird auch ein Mann-Werck genennet, gleichwie im Weinberge Mann-Grab und auf dem Alpen Mannstoffel, so viel ein Mann in einem Tage bearbeiten, oder bestellen kan.

Manns-Treu, Kraus-Distel, ist ein Distel-Gewächs, welches an sandigten, steinigten und grasichten Orten wächst, hat einen runden Stengel mit vielen Zweigen, breite, gekerbte Blätter mit Stacheln besetzt, und Blumen, derer etliche weiß, andere grün, die meisten aber blau sind, voller Stacheln. Dessen Wurtzel wird im Junio gegraben und aufgedörret. Sie

wird wider das Hertz-Weh, Verstopffung und Erkältung der Mutter, für den Grieß, Bauch und andere Wehe gebraucht.

Marellen, Amarellen, ist ein Stein-Obst den Pfersichen nicht ungleich, nur daß es etwas länglich ist. Es wird zeitig reiff, und ist schön gelb, in- und auswendig. Sie übertreffen die Pfersichen an Güte und Lieblichkeit, sind aber schwerer zu verdauen. Es giebt derselben mancherley Arten, die aber fast anders nicht, als in der Grösse unterschieden. Die Kerne sind bey etlichen bitter, wie die Pfersichen, bey andern süß, wie Mandeln. Die bittern sind gut wider die Würme der Kinder. Der Marellen-Baum wird nicht groß, blühet weiß, wie der Kirsch-Baum. Er lässet sich auf Mandeln, Pflaumen, Kirschen, sonderlich die grossen Eyer-Pflaumen, und auf Quitten äugeln, die auf Pflaumen tragen eine grössere Frucht. Die andern bekommen einen süssen Kern.

Margarethen-Blümlein, ist ein niedriges Kraut, so allenthalben auf den Feldern und Wiesen wächset, und fast den gantzen Sommer hindurch blühet. Es ist ein vortreffliches Wund-kraut, innerlich und äusserlich zu gebrauchen, kühlet, feuchtet, lindert und heilet, sonderlich wenn inwendig im Leibe etwas zerrissen und zerstossen ist.

Marien-Distel, Meer-Distel, ist ein Kraut, das in unsern Gärten wächset, grün- und weiß-gefleckte, am Rand gekerbte, und mit scharffen Stacheln besetzte Blätter hat; auf einem

nem stachelichten Kopffe Pomerantzenfarbene Blumen trägt, und in der Würckung mit dem Cardobenedicten fast überein kömmt, sonderlich den weissen Fluß der Weiber vertreibt, und alle Wässerigkeit des Geblüts benimmt, gegen die Wasser- und Gelbsucht, Seitenstechen, Blutspeyen heilsamlich dienet.

Marien-Glas, siehe **Frauen-Eiß.**

Marien-Rößlein, die gefüllte seynd die schönste, an der Farbe roth, Leibfarb und weiß, grünen den gantzen Sommer hindurch, und hangen immer voll mit Rößlein, nehmlich vom May an biß in October. Sie vermehren sich in Neben-Schößlein, die man im Frühling versetzen mag, und bleiben den Winter über im Garten stehen.

Marck, ist ein Gewicht, das in sechzehen Loth, und diese ferner in achtzehen Gran abgetheilet, so im Auswägen des Silbers, Goldes, und anderer Kostbarkeiten gebrauchet wird. Es ist aber eine Marck Goldes im Wehrt 72. Rheinische Gold-Gülden, und eine Marck Silber 8. Reichs-Thaler. Marck Dänisch ist ein sechstheil, Marck Lübisch ein Drittheil eines Reichs-Thalers: Marck Cöllnisch, oder Preusisch ist 20. Groschen Pohlnisch, oder zwey Neuntheil eines Reichsthalers.

Marck, ist ein schmieriges Fett, so in den hohlen Beinen der Thiere sitzt, und dieselben nicht nur füllet, sondern auch feuchtet, daß sie nicht austrocknen, und brüchig werden. Das innwendige weiche Wesen des Gehirns wird auch das

Marck und die aus demselben durch den Rückgrad ablauffende Streiffe das Lauge- oder Rücken-Marck genennet. Ausser diesem wird um der Gleichheit willen in dem mineralischen Reich Marck genennet das noch nicht erhärtete Wesen, so in den Stein- und Ertz-Brüchen sich zu weilen findet: und in dem wachsthumlichen das inwendige weiche Wesen, so an den Bäumen, Stauden und Kräutern von dem Holtz, oder der Rinde beschlossen.

Mariniren, heisset so viel, als die in Baum-Oel, Schmaltz, oder Butter gebratene Fische, mit Gewürtze in Eßig und Baum-Oel legen, damit sie eine Zeitlang gut können erhalten werden. Das Mariniren in Oel geschiehet mit Aalen, Aalraupen, Forellen 2c. folgender Gestalt: Diese Fische werden gerissen und gekerbet, das ist: Am gantzen Fisch vom Kopff biß auf den Schwantz wird eine Kerbe neben der andern geschnitten. Saltze sie darnach ein und brate sie auf dem Rost; du must aber nicht vergessen, selbe stets mit Baum-Oel zu beschmieren. Wenn sie gäntzlich gebraten, lege sie aus, daß sie kalt werden. Nimm hierauf ein darzu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Schaalen, und schmiere zugleich das Fäßgen mit Baum-Oel wohl aus, welches durch einen Pinsel am besten geschehen kan. Hierauf lege die in Oel gebratene Fische ein, auf diese eine Lage von benahmten Kräutern und Gewürtz, denn wieder Fische 2c. womit wechsels-weise fortzufahren ist, biß das Fäßlein voll

wird. Es sind aber die Lagen also einzurichten, damit zuletzt oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeschlagen wird. Dieser Deckel muß in der Mitte ein Loch haben: Denn so bald er zugeschlagen worden, solt du abgesottenen guten Eßig und Baum-Oel, aber daß der erste recht kalt, durch das Loch hineingiessen, dasselbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umstürtzen und wohl untereinandern rütteln; auf solche Art können diese Fische über ein halb Jahr und auch länger gut behalten werden. Wilt du bißweilen zum Gebrauch was heraus nehmen, must du das Fäßgen allezeit wieder verwahren lassen. Eine andere Art die Fische zu mariniren ist: Daß man solche reisset, die glatten Fische, als Forellen, Aalraupen rc. auf beyden Seiten kerbet, die schuppigten aber, als Hechte, Karpffen, Karauschen, Persche und dergleichen vorhero schuppet, die kleinen hernach kerbet, die grossen hingegen in Stücke schneidet, solche einsaltzet, und wenn sie eine Weile im Saltz gelegen, wohl abtrocknet, folglich mit Butter bestreichet, und auf einem Rost, der auf gelinden Kohl-Feuer stehet, selbige schön braten lässet; nachgehends, wenn sie gar gebraten und kalt genug sind, in ein Fäßlein, so man vorher eingenetzet, und durchaus mit Pfeffer gerieben, auch am Boden mit Lorbeer-Blättern, Roßmarin, Citronen-Schaalen, gantzen Nelcken und gantzem Pfeffer bestreuet hat, eingeleget, auf die Fische sodenn wieder eine Lage Kräuter und Gewürtze, und auf diese wieder eine von Fischen machet,

auch also Wechsels-weise fortfähret, biß die letzte Lage das Gewürtz und das Fäßlein voll ist, welches sodenn oben mit einem Boden zugeschlagen, in diesen ein Zapff-Loch gebohret, das Fäßlein dadurch mit gutem Eßig angefüllt, und wenn der Zapffen vorgeschlagen, dasselbe an ein kühles Ort gesetzt, und alle Tage verkehret werden muß. Auf solche Art kan man die Fische lange Zeit erhalten.

Marmel, Marmor, ist eine Art von Stein, welcher hart, sich glätten und poliren läst, und von den Bildhauern zu ihrer Arbeit, auch in Gebäuden zu allerhand Zierrathen gebrauchet wird. Er ist von mancherley Farben, mehrentheils aber bunt vermischt, mit Adern, oder Tieffeln und Flecken. Die vornehmsten Arten heut zu Tage sind der schwartze, davon eine Gattung helle, weisse Adern hat; der weisse, so aber zuweilen mit grauen, oder blaulichen Adern durchzogen; der blaue, mit weißlichen Flecken; und ein vermischter, von gelblich, roth, weiß und blaulich. Der härteste unter allen ist der Porphyr, welcher braun mit weissen und schwartzen Tippeln. Der Marmel wird sonderlich in Sachsen, Saltzburgischen und in den Rheinischen Provintzen gebrochen. Hierzu wird auch gerechnet der grüne Terpentin-Stein, der schwartze Probierstein, und der Alabaster, der aber viel weicher ist als der Marmor.

Marmelade, ist ein zusammen gesetzter Safft oder Confect, von Quitten, Kirschen; Johannis-Beeren, Gewürtz, und dergleichen, der mit Zucker,

Zucker, wie eine starcke Gallerte, zubereitet, in flache Schachteln gegossen wird. Es ist eine angenehme Erquickung für Krancke, die starcke Hitze empfinden, und wird gemeiniglich aus Spanien zu uns gebracht.

Maron, ist eine Art grosser Castanien, so aus Franckreich zu uns gebracht werden. Sie sind sehr wohlschmeckend, wenn sie frisch und nicht angelauffen sind. Sie werden auch, wie andere Früchte, mit Zucker überzogen.

Mars, ist einer der irrenden, oder umlauffenden Sterne, der seinen Umlauff in zwey Jahren vollendet. Er hat einen rothen Glantz, und weil ihm in der Sterndeutung beygeleget wird, daß er einen hitzigen Einfluß habe, daher bey den Menschen Zorn und Zanck würcke, ist ihm der Nahme nach dem heidnischen Abgott, der über den Krieg zu gebiethen haben soll, gegeben worden.

Marschland, ist ein niedriger und feuchter Boden, der mehr zur Vieh-Zucht und Weide, als Kornbau tüchtig; dergleichen es unten um die Elbe und Weser viel giebt. Die Einwohner solcher Gegenden werden Marscher und Marschländer genennet.

Marter, ist ein vierfüßiges, wildes Raub-Thier, etwas kleiner als eine Katze. Es sind derselben zweyerley Gattungen. Der Stein-Marter hält sich in Felß-Löchern und Stein-Ritzen, auch in alten Mauren, und unter den Dächern der Gebäude auf, ist brauner Haare, und hat eine weisse Kehle. Der Baum-Marter

rer hält sich am liebsten auf, wo es Buchen, Tannen und Fichten giebt, allwo er, wie die Eichhörnlein, nistet, ist gelblicht unter der Kehle, und hat ein lichtbraunes, dickes und zartes Haar, daher er auch Edel-Marter genennet wird. Sie nähren sich von Vögeln und Mäusen, und trachten sonderlich den Eyern nach, welche sie durch ein kleines darein gebissenes Löchlein sauber aussauffen. Die Vögel wissen sie des Nachts in den Nestern zu beschleichen, und wenn sie einen grossen Vogel ertappen, der ihnen zu starck ist, und davon fleucht, hängen sie sich an ihn, beissen ihn todt, und fallen mit ihm zur Erden. Auf solche Weise bezwingen sie Auer- und Birck-Hähne. Man fänget die Marter mit Fallen und Eisen, weil durch Schiessen der Balg allzu sehr verderbet wird.

Martius, welcher 31. Tage hat, ist in der Ordnung des Calenders der dritte, in den vier Jahr-Zeiten aber, nach denen auch die uralte Römer ihre Jahre zu zehlen anfiengen, der erste Monat. Er soll seinen Nahmen von den Marte, des Romuli Vatter, haben, der die Stadt Rom zu bauen angefangen, und diesen Monat seinem Vatter zu Ehren Martium genannt. Er ist berühmt, nicht allein von dem Früling, dessen Anfang er machet; sondern vornehmlich von der Tag und Nachts-Gleiche, (Æquinoctium vernum) weil nemlich die Sonn in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches ohngefehr den $\frac{11}{21}$sten dieses Monats geschiehet. Es neh-

nehmen nunmehro die Tage zu, die Nächte hingegen ab, und die gantze Natur fängt an, gleichsam erneuret und lebhafft zu werden weil die pori, oder so zu sagen, die Schweiß-Löcher der Erde sich aufthun, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden: In welcher Absicht er vermuthlich vom Kayser Carl dem Grossen, (der ein Teutscher gewesen, und eine Teutsche Grammatic geschrieben) der Lentzen oder Gläntz-Monat, von den alten Teutschen aber der Mertz, oder Mehrts genannt wird, weil nach jener Benennung das Feld nun allgemach wiederum zu gläntzen, das ist zu grünen: nach dieser aber die Tages-Länge, und damit zugleich die Lieblichkeit des Wetters sich zu mehren anfängt.

Die Vermuthung der Witterung ist in nachfolgenden Bemerckungen verfasset:

Hier fangen die Frühlings-Winde an zu wehen.

Der Mertz ist der Lämmer Schertz, der April treibt sie wieder in die Ställ. Ingleichen der Mertz hält den Pflug beym Stertz, darnach kömmt der Aprill, und hält ihn wieder still; das ist, wenn der Mertz so lieblich und warm ist, daß die Lämmer darinnen schertzen, und der Bauersmann ackert, so pflegt im April eine unfreundliche Abwechslung des Wetters zu folgen.

Wenn der Mertz viel Wind, und der April viel Regen führet, so folgt ein schöner May.

Ein Guckuck, der im Mertzen viel schreyet; ein

Storch

Storch, der viel kappert; und die wilden Gänse, die sich sehen lassen, verkündigen einen warmen Frühling.

So viel Nebel im Mertzen, so viel Schlag-Regen und Gewässer.

So viel Thau, so viel Regen nach Ostern, und so viel Nebel im Augusto.

Auf Mertzen-Regen soll ein dürrer Sommer folgen.

Die Marter-Woche gehet selten ohne Sturm und Regen hin.

Wie es im Mertz regnet, so solls den Brach-Monat wieder regnen.

Muthmassungen aus diesem Monat zu einem guten oder Miß-Jahr.

Der Mertzen-Staub wird dem Gold gleich geachtet, nach dem Sprichwort:

Trockner Mertz, nasser April, kühler May,
Füllt Scheunen, Keller, bringt viel Heu.

Ein nasser, regnerischer Mertz, bringet selten ein gutes Jahr; dergleichen man auch von dem grünen Mertzen saget.

Mertzen-Donner verkündiget offt ein fruchtbares Jahr, nach dem Sprichwort:

Früher Donner, später Hunger.

Das Wasser, so nach Mariä Verkündigung auf der Saat stehet, ist derselben schädlich.

Tieffe und langliegende Mertzen-Schnee thun der Saat weh; und sind jetzo die Wasser zu trincken ungesund.

Viele und grosse Mertzen-Nebel bringen viel starcke Güsse.

Wenn

Wenn es an Mariä Verkündigung vor der Sonnen Aufgang schön ist, so solls ein fruchtbar Jahr und trockne Heu-Erndte bedeuten.

Haußhaltungs-Verrichtungen in diesem Monat.

1) Im Felde soll man

Im neuen Monden allerhand Aecker wohl zurichten, und jedem nach seiner Art sein Recht thun.

Die Haber-Saat, so ferne es die Nässe des Feldes zuläßt, beschleunigen, etwan 8. Tage nach dem Neuen, oder im alten Mond. Denn in diesem soll der Haber reicher an Körnern, aber geringer am Stroh werden. Kommt die Saat erst im April hinaus, so giebt sie weniger an Körnern, aber mehr am Stroh.

Im alten Monden, nachdem sich die Witterung und der Erdboden anläst, Sommer-Gersten und Sommer-Korn, auch Sommer-Weitzen aussäen.

Die eilffte Woche nach Weyhnachten soll der Pflug im Felde gehen.

Erbsen und Linsen säen; im letzten Viertel, drey Tage vor dem neuen Licht, so blühen sie bald ab.

Rüben-Acker und Kraut-Feld düngen, zurichten und tieff umackern: Kan auch, wenn es die Zeit zuläst, schon in neuen Monden geschehen.

Hopffen einlegen, bearbeiten, schneiden; Gärten, Wiesen, Anger ausräumen, Gräben machen; das

das Wasser von der Winter-Saat ableiten und die Wiesen wässern.

Die Bau-Felder verwahren, daß niemand über die Wiesen und Felder fahre, noch neue Durchfuhren mache.

Im wachsenden Mond lebendige Zäune und Gehäge machen.

Den Schaaf- und Vieh-Trieb in dem Gehäge, ingleichen auch den Geiß- und Ziegen-Trieb dahin gäntzlich unterlassen.

Das Unkraut, Dörner, Disteln und Gras im Getraide fleißig ausreuten.

Im vollen Monden die Benedicten-Wurtzel graben.

2) Im Küchen-Garten soll man

Allen noch rückständigen Unrath aus dem Garten raumen, Pflantz-Beete zurichten, düngen, und wenn es aufthauet, besäen.

In Mist-Beete, Majoran, Basilien, Kohl, Caulirabi, Salat, Gurcken u. d. g. anbauen, und biß die Reiffe nachlassen, zu Nachts überdecken.

Saamen-Häupter aussetzen, als weisse, gelbe, rothe Rüben, Zwiebeln, Kraut-Stengel, u. d. g. beym vollen Licht.

Den Kappus-Saamen aussäen. Die Zwiebeln und Mähren, Pastinacken, gelbe Rüben, rothe Rüben, Petersill, Rapunsel, allerley Rettig; in wohlgedüngten Erdreich anbauen.

Die Beysätzlinge von den Artischocken, wenn ihrer zu viel sind, gemählig abledigen und ver-

versetzen. Die Stöcke selbst umsetzen, welches gemeiniglich im dritten Jahr geschiehet.

Im abnehmenden Monden auch Winter-Pflanzen aussetzen, daß man um Jacobi Kraut davon haben möge, und selbige, so lang es noch reifft, mit Tannen-Heißig zudecken.

Aniß, Dillen, Erbsen, Fenchel, Lattig, Körbel-Kraut, Kresse, Senff, Spinat, Sauerampffer, Zwiebel, Weinrauten anbauen. Calmus, Enzian, Spargel, Fenchel, Kürbis, Melohnen, Erdäpffel, Rauten, Salbey und andere Kräuter versetzen.

3) Im Obst-Garten soll man

Peltz-Reiser im alten Mond. 3. oder 4. Tage vor dem neuen Mond bey schönen, hellen Wetter brechen, und solche an einem kühlen, lüfftigen Ort, oder in Sand aufbehalten: Hernach im April und Majo drey, oder vier Tage nach dem neuen Licht aufsetzen.

Denen Bäumen die überflüßigen Aeste unten-herauf benehmen, und die innern ausschneiden. Sie werden frech und frisch darnach.

In solcher Zeit allerhand Arten Bäume versetzen, zumahl, das Stein-Obst, als Kirschen, Zwetschgen, Nußbäume, Pfersich, Marillen, u. s. m. Ingleichen Aepffel, Birn, Maulbeer- und Quitten-Bäume 2c.

Die schon ein und andere Jahre im Geschirr gestandene Kern-Bäumlein, und ausgekeimte Obst-Kerne in ihre Peltz-Schule versetzen, oder in ihre Beetlein stecken.

Im Abnehmen des Monden Bäumen pfropffen

sen machet, daß sie zwar später, aber desto reicher und unaussetzlich tragen.

Aepffel und Birn in Neumonden peltzen; Kirschen aber, wenn der Mond drey, oder vier Tage alt ist; macht, daß sie bald Frucht tragen.

Das Gemöß von denen Bäumen abschaben, oder mit einer Scharre an einer Stange abkratzen, bey feuchten Wetter.

Am Ausschlagen des Maulbeerbaums abnehmen, ob noch einige Kälte zu besorgen, oder nicht: denn er blühet nicht, wann noch Frost dahinten ist.

4) Im Wein-Garten soll man

So bald sich der Erdboden aufthut, und der Schnee abgehet, die Weinberge vollends ausraumen, schneiden, das erste Hauen fürnehmen: die alten Stecken wegthun; Fechser einlegen, Wein-Stöcke versetzen; neue Wein-Gärten anrichten und graben.

Auf die Wintzer Achtung geben, ob sie mit dem Reben-Schnitt richtig umgehen, nicht zu viel, oder zu wenig Augen lassen, und denen Stöcken nicht zu viel gutes Holtz nehmen; daß sie keine Bögen, ohne Vorbewust des Besitzers, weggeben, oder verhandlen.

5) Im Walde soll man

Buchen- Tannen- und Kiefern-Saamen sammlen, damit man selbigen hernach an gehörigen Ort säen könne.

6) In der Vieh-Zucht soll man

In dieser Monats-Zeit die Schaafe an keine

sumpf-

sumpffichte, oder feuchte Orte treiben, weil es ihnen fast schädlich ist.

Schaf-Hürden zur Nothdurfft kauffen, oder selbst machen lassen.

Wenn das Wetter leidentlich, und die Weide nicht untüchtig, die Schaafe ausführen, und auch die Lamm-Zeit in guter Acht halten, und mercken wie viel Lämmer jung werden.

7.) In der Pferde-Zucht soll man

Im Stalle die Stutten beschellen zu lassen anfangen; welches im Æquinoctio geschiehet.

Denen Pferden Gesundheits halber zuweilen Wicken fürgeben: und die Ställe bey warmen Wetter etwas eröffnen, und die Lufft durchgehen lassen.

Auf die trächtige Stutten für und für, besonders zu Nachts, fleißige Achtung geben.

8.) Bey dem Feder-Vieh soll man

Allerhand Geflügel zum Brüten ansetzen; und die Eyer-Schalen vom ausgefallenen Geflügel fleißig zur Artzeney aufheben.

Mertzen-Tauben, wie auch die so im vorigen Monat ausgebrütet worden, ausfliegen lassen.

Die Lock-Vögel ins Finstere setzen.

9.) Bey denen Bienen soll man

Im alten Monden, wenn es schön helle und Wind stille, zu den Bienen sehen. Denn im neuen Monden wachsen gerne Würme in ihren Stöcken, daher muß man sie saubern.

10.) Bey der Fischerey soll man

Die Teiche mit Sätzlingen, oder Brut besetzen, welches auch im Herbst geschehen kan.

Im ersten Viertel, oder vor dem vollen Schein die Streich-Karpffen aus den Teichen, oder Behältern fangen, und versetzen; und das dritte Jahr die Teiche fischen.

In der Leich-Zeit das Fischen unterlassen und verbiethen.

11.) Zu Hause soll man

Stroh-Seile zur künfftigen Erndte in Vorrath machen lassen.

Brunnen säubern und ausräumen, auch Reiffe und Fässer in Vorrath anschaffen, so viel man nöthig hat.

Den Weber anhalten, daß er die Leinwand verfertige, ehe die Baum-Blüthe ausbricht.

Die Weine auskosten; die in den schwächstẽ Fässern stehen, und an Farbe und Geschmack verdächtig, anstecken und feil bieten, Item selbige aufrühren, und ein Stückgen Wachholder Holtz hinein werffen, machet, daß sie nicht zähe noch trübe werden. Wacholder erhalten vielerley Dinge bey guten Kräfften.

12.) In der Küche soll man

Veyel-Safft mit Zucker einmachen. Die jungen ausschlagenden Hollundersprößlein abbrühen und wieder abtrocknen, mit Oel und Eßig anmachen, und statt eines Salats essen. Sie purgiren und reinigen das Geblüt: auch Pöpel-Kraut und Wurtzel zum Saamen brauchen: Denn in diesem und nächsten Monath sind sie am besten.

Bircken-Safft oder Wasser, im zunehmenden Monden auszapffen und einsammlen.

13.) In

13.) In der Artzeney soll man Froschleich sammlen und distilliren im Anfang des Monats.

In der Tag- und Nacht-Gleiche (æquinoctio) haben, mäßige Bewegung und Artzeney gebrauchen; wer es vonnöthen hat.

Das Haupt reinigen. Die Begierde und anziehende Krafft des Magens stärcken. Die aufdünstende Feuchtigkeiten der Erden, so viel sich thun läst, vermeiden. Inzwischen aber sich und seinen Magen nicht verzärteln.

Masern, sind rothe, erhabene Flecken, auf der äusserlichen Haut, durch eine sonderliche Aufwallung des Geblüts von der Natur als eine dünnere Materie ausgestossen. Sie schlagen gemeiniglich eher heraus als Blattern, als welche nur erst am vierdten Tage kommen; sie vergehen auch eher als diese; und währen nicht über sieben Tage.

Maßholder-Baum, wird an unterschiedenen Orten in Wäldern gefunden; am meisten aber in Gärten der Kräuter-Liebhaber. Seine vielfältigen Aeste breitet er sehr weit aus. Die Blätter sind gar groß und an etlichen Orten tieff eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und bleich, die Früchte kleine runde Ballen, so an Stielen ungleicher Länge herab hangen. Die Blätter sind feuchter und kälter; die Rinde und Früchte aber etwas trockener Natur, und werden die erstern für Hitze und Flüsse der Augen, die letztern aber für Zahnweh, Grind und Räudigkeit gebraucht.

Maßlieben, Zeitlosen, sind vielerley Sorten, weisse, bunde, rothe und leibfarbige, und denn auch eine Art, welche stachlichte Blätter hat, sie wachsen hin und wieder auf den Wiesen und Viehweiden. Sie werden von Abreissen der Pflantzen gemehret. Die doppelten reist man in Martio und October von einander und setzet sie rund um die Beeten an feuchte Oerter, je weniger sie gerissen werden, je bessere und grössere Blumen sie tragen. Das Kraut ist ein gut Leber- Miltz- Brust- Wund- und Gicht-Kräutlein, daher es gebraucht wird die Kinder zu laxiren.

Mast-Fehm, ist die Nutzung von Eich- und Buch-Wäldern, da, wenn die Eicheln und Büchlein, oder Buch-Eckern wohl gerathen, eine gewisse und nach der Grösse des Forstes proportionirte Anzahl einheimischer Schweine, gegen Erlegung des sogenannten **Mast-** oder **Fehm-Geldes**, darein getrieben, und eine Zeitlang darinnen gelassen werden, damit sie der Mast geniessen, und wenn sie fett worden, von dar an andere Oerter getrieben, und mit Nu- tzen verhandelt werden mögen. Es ist diese Ma- eine von denen besten Nutzungen, indem der For- oder Eigenthums-Herr, darauf nicht einen H- ler, geschweige etwas mehrers, wie bey and- Nutzungen, verwenden darff, sondern hier Ernde, (obgleich nicht alle Jahr, jedoch, w- die Mast geräth, desto reichlicher) geniesset er doch nicht ein Körnlein gesäet. Auch die F- Bedienten haben sich hierbey eines Zugang- erfreuen, jedoch müssen sie davor arbeiten,

ist, sie müssen die in Mast genommenen, oder wie der rechte Terminus heist, eingefehmten Schweine in das so genannte **Fehm-Register** einschreiben, und hernach einbrennen, das ist, mit einem heissen Eisen bezeichnen, wofür ihnen etwas gewisses an Gelde bezahlet werden muß, welches von gedachtem Einbrennen den Nahmen **Brenn-Geld** bekommen. **Volle Mast** wird genennet, wenn entweder Eicheln und Buch-Eckern zugleich, oder auch nur eine Sorte davon wohlgerathen. **Halbe Mast**, wenn die obgedachten **Mast-Bäume**, nemlich Eichen und Buchen mittelmäßig getragen. Spreng-Mast, wenn nur hier und dar einige Bäume Früchte gehabt. Wenn die bestimmte Mast-Zeit aus, die Mast-Schweine ausgefehmet, und noch mehr Mast vorhanden, so pfleget man wieder frische Schweine drein zu schlagen, und ihnen die **Nach-Mast** angedeihen zu lassen.

Mast, Mastung, heisset die Art und Weise, das zum Schlachten bestimmte Vieh an Ochsen, Kühen, Schweinen, Hämmeln, Gänsen, Enten, Hünern, Capaunen, Truthünern rc. fett zu machen. Bey der Vieh-Mast in Acht zu haben 1.) auf den Getrayde-Kauff, ob selbiger hoch, oder gering: Denn wenns Getrayde theuer, ist leicht so viel zu vermästen, daß hernach kaum das Getrayde bezahlet, und darüber so viel eingebüsset wird, als das Vieh, ehe es auf die Mast gestellet worden, wehrt gewesen. 2.) Muß man sich auch nach dem Vieh-Kauff richten; denn mehrmahls, wenn das Getrayde in

hohem Preiß, besser mager, als fett Vieh, zu anderer Zeit aber, wenn das Geträyde wohlfeil, rathsamer gemästet, als mager zu verkauffen. Es ist auch nöthig, mit Fleiß in Acht zu nehmen, daß das Vieh, so auf die Mast gestellet werden soll, gesund und gefräßig sey, damit nicht, wie manchmal geschiehet, das Vieh samt der Mast verlohren gehe, und man also doppelter Schaden zugleich leiden müsse. Mit ungefräßigem Vieh wird in der Mast auch wenig ausgerichtet, damit man aber diesen Mangel erfahre, ist acht zu haben und abzumercken, ob innerhalb acht Tagen, (jedoch nachdem es gut und viel Futter genossen) dasselbe gefressen, und wie es sich im Fressen angelassen. Offtmahls lieget's an den Zähnen, darnach man sehen muß, weil ihnen leichte Hülffe gethan werden mag. Mästet man Rüben, Möhren und andere dergleichen Gewächse, woran noch Erde hänget, oder da solche mit vielem Staube vermenget ist, sollen dieselben mit Abwaschen, und sonsten zuvor gereiniget werden. Denn wenn gedachter Unflath sich beym Vieh anleget, so verliehret sich die Lust zum Fressen, und das Vieh nimmt eher wieder ab als zu. Die beste Zeit das vierfüßige Vieh zur Mastung aufzustellen, ist der Herbst, weil solches, nachdem es die Sommer-Weide genossen, zu solcher Zeit sich noch einmal so wohl zur Mast bequemet, zumahl es bereits fein leibig, und nicht erst die Hunger-Mahle auf der Mastung ausfüllen darff. Das gröste Vieh pfleget man mit wenig kostenden Futter (es sey gleich gut Rauch-Futter

Futter, bloß, oder sonst eingebrühte Sachen,) also auszufüllen, daß es einen weiten Bauch bekommet, und also hernach zur Fettigkeit mehr Raum habe; sodenn pfleget man nachgehends das Futter zu verbessern, und ihnen niemahls zu viel, sondern allezeit wenig, jedoch des Tages desto öfters zu geben, und also fortzufahren, bis man vermercket, daß die Mast das Ihrige gethan, und nun auch Gelegenheit vorhanden, es entweder zu verkauffen, oder selbst zu gebrauchen. Wobey noch zu mercken, daß das Vieh, welches noch jung und nicht ausgewachsen, mehr an den Fortwachs die Mast leget, als daß es an Fettigkeit zunehmen solte; Dahero wer zu vielem Speck und Fettigkeit mästen will, verwachsen Vieh nehmen muß. Die **Ochsen-Mast** wird in die Sommer- und Herbst-Mastung eingetheilet, davon jene sich um den September endet, weniger kostet, und schlechtere Bemühung verursachet, als diese. Sie fängt aber ohngefehr drey Wochen vor des Sommers Anfang, zu Ende des May-Monats an, da man denn die zur Mastung auserlesene Stücke aus der Arbeit in eine fette Gras-Weide thut, sie des Morgens, ehe die Sonne mit ihren Strahlen eylig herfür bricht, und das Gras noch voller Thau ist, auf die Weide treibet, wenn aber die Sonne anfänget zu stechen, und heiß zu werden, solche an einen schattigten Ort bringt, und sie so lang alldorten grasen lässet, biß sich die Hitze gestossen und verringert, da sie denn wieder auf die alte, oder sonst eine Weide getrieben, gegen Nacht zurück in

den Stall gebracht, und währender dieser Mast
täglich drey, oder viermahl geträncket, auch da-
mit sie einen guten Appetit und Lust zum Fresse
bekommen und behalten mögen, wöchentlich m
einer gewissen Portion Saltzes versehen werde
Wenn sie nun den Sommer über also gepflea
sind, so werden sie zu Ende des Monats Se
tembris so feist, daß man sie entweder selbst
schlachten, oder den Fleischern verkauffen ka
Die Herbst-Mast erfordert mehrere Unkost
Bemühung und Aufsicht, und will nicht ga
die grosse Kälte verspahret seyn, indem weder
Ochsen, noch andere Arten von Vieh bey gros
strengen Frost gern zunehmen, es sey denn
Stallung absonderlich warm und wohl verma
und ist daher am besten im September, oder
noch zu Anfang des Octobers solche aufzust
so können sie gegen Weyhnachten schon fett
Ihr Futter besteht sodenn in gutem, dürren
geschrotenem Getrayde, Kraut, Rüben,
ren, Träber, Brandewein-Spühlich, K
und Mehl-Geträncke, und dergleichen
solchen muß man ihnen offt, aber alleze
nig vorgeben, mit dem Futter bisweilen a
sein, und die Krippen, oder Freß-Tröge
reinigen, damit sie keinen Eckel bekomme
die Lust allezeit behalten. Solche aber
mehren, kan man ihnen zum öfftern, au
nigste in acht, oder zehen Tagen einm
Zunge mit Wein und Saltz reiben und n
man giebt ihnen auch Saltz, davon sie li
mehr trincken, und dahero auch mehr un

riger essen; bey kalter Zeit aber muß man ihnen ihr Geträncke mit Mehl, Schrot, oder Kleyen vermenget und wohl umgerühret laulicht geben, als welches eines von den besten Mitteln guter Wartung ist. Die Ochsen, so in währender Mast Zeit offt mit laulicht und warmen Wasser gewaschen und abgewischet werden, nehmen bald zu, und werden fett und ansehnlich davon. Gleichwie die Ordnung in allen Sachen das beste ist, also will solche auch mit der Mast-Fütterung beobachtet seyn: Solchemnach giebt man denen Ochsen des Morgens um vier Uhr ein gemengt Futter von Rüben, Kraut, Möhren, Schrot, Heckerling, Träbern &c. und wenn dieses aufgefressen, noch eines dergleichen, und macht ihnen unterdessen die Streue. Um acht Uhr giebt man ihnen das rauhe Futter, ein Bündlein Heu, oder Stroh, jedem ohngefehr so viel als einem Pferde. Um zehn Uhr giebt man ihnen ein laulichtes, obgedachter massen mit Schrot, schwartzen Mehl, Träbern, oder Kleyen gemengtes Geträncke, und lässet sie verschnieben, darnach giebt man ihnen alsbald wieder ein gemengtes Futter. Um drey Uhr Nachmittag, wenn sie geruhet haben, giebt man ihnen wieder ein rauh Futter. Um sechs Uhr wieder ein gemengt Futter. Um neun Uhr füttert man sie ab mit gutem Heu, Haber- oder Gersten-Stroh. Rothe Rüben mit Kraut mästen auch wohl: so gebrauchen auch einige die ordentliche Schweine-Mast, nemlich Eicheln und Buch-Eckern dazu, welche sie schroten lassen, und denen Ochsen, ohne einiges an-

deres Futter geben. Weil die Ochsen mit ihren scharffen Zungen, so weit sie damit reichen können, sich gern die Haare weglecken, und hierdurch die Fettigkeit, die ihnen bleiben solte, verzehren, daß sie also nothwendig dürr werden müssen, so muß man sie entweder fein kurtz binden, oder zwey Bretlein an beyde Seiten des Halses machen, daß sie sich nicht erreichen, noch lecken können, oder aber mit ihrem eigenen Mist an denen Orten beschmieren, wo sie vermuthlich hin langen werden, so wird ihnen die Lust, oder der unnützliche Kützel bald vergehen. Die Häute von gemästeten Ochsen sind allezeit viel dicker und besser, gelten auch mehr, als die von magern und ungemästeten. So werden die verschnittenen Ochsen, wie alles andere Vieh, so verschnitten ist, viel eher fett, als die unverschnittenen. Die Kühe werden wie die Ochsen gemästet, nur ist zu mercken, daß die Mäst-Kühe nicht gemolcken werden dürffen. Die **Mastung** der Schweine betreffend, taugen hierzu die drey- vier- und- mehrjährigen am besten, denn weil sie schon tapffer gewachsen sind, und ihre geziemende Stärcke haben, so nehmen sie desto besser zu, und setzen einen derben Speck; da hingegen die jüngeren Schweine nicht wohl mästen, dieweil sie noch ins Fleisch zu wachsen pflegen. Die Schweine-Mast ist zweyerley: Holtz-Mast und Hauß-Mast. Jener bedienet man sich, wenn die Eicheln und Buch-Eckren wohl gerathen, da sie in die Eich- und Buchen-Wälder folgender Gestalt geschlagen werden. Man zeichnet in solchen Wäldern

gewisse

gewisse Plätze ab, die so viel als Stallungen bedeuten müssen, diese werden von dem Ober-Herrn, denen Unterthanen, oder auch fremden Leuten um ein gewisses Mast- oder Fehm-Geld überlassen, welche alsdenn die Schweine gantze Heerden weiß, doch nach der bediengten Zahl, in die Mastung treiben, und in diese Plätze, oder Stallungen vertheilen, in welchen sie auch bisweilen Tag und Nacht verbleiben müssen, bis die Eicheln aufgefressen und verzehret sind. Wo dieses geschehen ist, werden die Stallungen verändert und andere Orte gemacht, wie etwan die Schäfer mit ihren Pferch-Ställen auf denen Feldern zu thun pflegen. Die Schweine lässet man also in der Mast biß Nicolai, wo aber noch viel Eicheln und Buch-Eckern vorhanden seyn, auch wohl bis Weyhnachten gehen, wo nicht die grosse Kälte und der tieff-gewachsene Schnee den Termin kürtzer macht, und die Schweine zeitlicher in ihre Ställe gehen heist. Die Hauß-Mast muß man vor die Hand nehmen, wo man keine Gelegenheit zur Holtz-Mast hat. Es ist aber die Hauß-Mastung nicht einerley, sondern gleichwie die Länder mit Früchten, Gewächsen und andern Sachen nicht überein kommen, dieweil diesem jenes, jenem aber dieses mangelt, also hat sich ein jeder nach seines Landes Gewohnheit, und Wirthschaffts-verständiger Nachbarn Erfahrung zu richten. Die beste Zeit, die Schweine zu Hause in die Mastung zu bringen und aufzustellen, ist um Michaelis, wenn sie die Stoppeln belauffen haben, und von den Körnern, Gras und Wurtzeln

auf

auf den Feldern fein leibig worden seyn. Etliche fangen gar zeitlich an, etwan um Pfingsten, oder Johannis, und erfüllen sie mit Kohl- und Kraut-Blättern, Bete, Möhr-Rüben-Kräutig, Mohn-Blättern, Kürbissen, Erd-Aepffeln und andern dergleichen Garten-Sachen, welche sie schneiden, oder stampffen, und mit Kleyen, auch zuweilen mit etwas Schrot, untermengen. Wenn Bartholomäi vorbey ist, geben sie ihnen Schrot, und ein wenig Träber mit unter, und sagen, sie reichten im Sommer mit einem Scheffel Getrayde weiter, als im Winter mit zweyen. Wo man Sau-Bohnen hat, da lässet man Bohnen und Gerste, auch Rocken-Gerste, schroten, und giebt les ihnen, mit warmen Wasser gemenget, Morgens, Mittags und Abends zu fressen. Etliche lassen im Herbste die reiffen und abgefallenen Eicheln auflesen, und in ein lüfftiges Gemach schütten, und geben sie hernach denen Schweinen vor, nebst reinem Wasser zu trincken, oder lassen die dürren Eicheln schroten, und machen ihnen ihr Geträncke damit an. Oder sie schütten den Schweinen in kaltem Wasser gequollene Erbsen vor, oder geben ihnen gebrühte Flachs-Knoten mit Schrot vermenget. Die Becker mästen mit schwartzen Mehl und guter Kleyen; die Brandtewein-Brenner mit Spühlig. Man soll aber denen Schweinen anfänglich nicht zu viel guten Schrot und fette Träncke geben, sondern man muß solche von Tag zu Tag bessern, so gewohnen sie es allgemach, und werden derselben nicht überdrüßig; man muß sie auch nicht überfüttern,

son-

sondern ihnen nur auf einmahl so viel geben, als sie mit Lust auffressen mögen; eben so wenig muß man ihnen zu heiß geben, sonst ist alle Mastung umsonst und vergebens. Man stellet gerne diejenigen paarweise zusammen, die von einer Zucht gefallen sind, und auf der Weyde einander gewohnet haben, denn sie fressen noch eins so gerne, als wenn sie alleine wären. Sonsten unterschlägt man den Stall mit Brettern, also, daß sie einander nicht berühren, aber doch im Fressen sehen und hören mögen, welches viel zu ihrer geschwinden Fettigkeit dienen soll. Wenn die Mast-Schweine sehr mit den Zähnen knirschen, soll es eine Anzeige seyn, daß sie die Finnen haben, alsdenn muß man ihnen zuweilen ein wenig Erbsen in den Trog schütten, davon sollen sie vergehen; noch besser ist es gethan, wenn man ihnen ein wenig Pfeffer-Körner ins Fressen wirfft. Die Schöpse, oder Hämmel, werden entweder auf guter Weyde, und auf denen Rocken- und Haber-Stoppeln, oder aber zu Hause, mit gutem Heu, Träbern, mit klein geschnittenen Gersten-Heckerling vermengt, oder mit Haber-Schrot gemästet und fett gemacht. Etliche mengen ihnen auch den Heckerling nur mit klein gestampfften Kraut und Rüben. Die **Mastung** der Gänse wird unterschiedlich vorgenommen; etliche mästen sie mit guten, alten, angefeuchteten oder eingequellten, oder aber mit trockenem Haber, doch muß bey diesem letztern ihnen nichts an Trincken abgehen, oder aber mit Weitzen und Gersten-Mehl, mit warmen Wasser zu einem Teig, und

aus diesem Nudeln gemachet, und die Gänse damit gestopfft. Andere kochen jährigen Rocken, und untermengen ihn mit ein wenig Sand, und geben es ihnen klar für, welches über die massen wohl mästet. Die Juden hängen ihre Mast-Gänse in einem Sack auf, doch daß der Kopff mit dem Halß und der Steiß frey bleibet, und stopffen sie mit Nudeln, welche sie aus zwey Theilen Rocken- oder Gersten-Mehl und einem Theil Kleyen machen, auf einem warmen Heerd ein wenig harte werden lassen, und nachgehends ins Wasser, oder welches besser, in Milch werffen, daß sie durch und durch naß werden. Solcher Mahlzeiten geben sie ihnen des Tages fünffe, und zwar jedesmahl so viel, bis der Kropff und Halß voll ist, lassen sie auch sonst nie, als eine halbe Viertel-Stunde nach dem Stopffen, trincken. Auf die letzte giebt man ihnen drey- und endlich nur zweymahl des Tages, weil sie nicht öffter abdäuen. Man mästet sie auch mit Schrote von allerhand geringem Getrayde, geschrotenen Eicheln, mit Kleyen vermengten Träbern, Hirsen und Heidekorn, als von welchen letztern sie insonderheit gut zunehmen sollen. Arme Leute behelffen sich mit Möhren und dergleichen, die sie klein hacken, und mit untermengter Kleyen ihnen vorschütten. Die jungen Gänse werden geschwinder fett als die alten, und je mehr ihrer beysammen sind, desto besser schlagen sie an, denn allein wollen sie nicht leichtlich gut und fett werden; ehe man sie aber eingestellt, müssen ihnen vorhero die am Ende des Rück-Grads bey dem Steiß stehende Federn

dern ausgerauffet worden seyn. Zur Capaunen-Mast brauchen einige mit Wasser, oder Bier, angefeuchtete weitzene Kleyen; andere streuen ihnen Weitzen für, und geben ihnen dabey absonderlich zu trincken, oder machen von Hirsen Gersten oder Haber-Mehl mit warmen Wasser, mittelmäßige Kügelein, und lassen sie solche verschlingen. Die gemeinste und beste Art zu mästen ist das Stopffen mit Nudeln; man macht von Weitzen-Mehl und ein wenig Sand, (als welcher zur Reinigung der Mägen dienet, und folglich ihr Zunehmen trefflich befördern hilfft) im Milch, Bier, oder Wasser, ablänglichte und nicht gar zu dicke Nudeln an, welche man mit Wasser befeuchtet, und sie damit des Tages zweymahl, nehmlich des Morgens und Abends stopffet. Doch muß man jedesmahl vorhero zusehen, ob sie die eingenommene Mahlzeit schon verdäuet haben, damit man sie nicht überstopffet, und also auf einmahl zu schanden machen möge. Je eher und besser ein Capaun abdäuet, je mehr soll man ihm geben, und je geschwinder wird er auch zunehmen. Anfänglich giebet man nur so viel, als man meynet, das Mittel damit getroffen zu haben; hernach bessert man ihnen die Mahlzeiten nach und nach, bis man seine gewisse Masse behält, worbey sie am ersten anzuschlagen scheinen. Ob schon die Nudeln ihnen naß und feucht gegeben werden, soll man ihnen doch auch dabey in einem Geschirrlein zu trincken vorsetzen. Die Trut-Hüner tractiret man in der Mastung eben wie die Capaunen; wiewohl es fast unnöthig ist, sie

sie in die Mastung einzustellen, weil sie ohnedem nicht leichtlich vom Leibe kommen, wo man ihnen das Futter nicht schmälert und verringert. Doch wer sie ja mästen wolte, der nehme Nudeln, weiche sie in Milch und stopffe sie damit, gebe aber dabey gute Achtung auf die Verdäuung der vorher genossenen Mahlzeit, nach welcher und nicht eher man sie aufs neue versorgen soll. Die **Enten** mästen sich, oder werden absonderlich fett, wenn sie auf die Stoppeln und Felder gehen, da sie Wegwarten, Feld-Salat, Klee und dergleichen Kräuter finden. Man pfleget auch ihrer gütlich mit angemachter Weitzen-Kleyen, mit Meer-Linsen, Haber, und kleinen Brocken Brodes, und gibt ihnen davon satt und genug zu fressen. **Junge Hüner** können mit Semmel-Krumen in Milch geweicht, oder auch mit kleiner Grütze gemästet werden.

Mast-Federn, werden diejenigen kleinen kurtze und fette Federn genennet, so auf einem Fleckgen beysammen am Ende des Rück-Grads, hinten über den Steiß einer Ganß, sich befinden, welche man allermeist bey denjenigen auszuzupffen pfleget, so da auf die Mast gestellet werden sollen, daher sie eben diese Benennung bekommen haben mögen.

Mastix, ist ein wohlbekantes Hartz, oder Gummi, weises und auch rothes, es rinnet aus einem Baum schön, weiß, hell und trocken, Tropffen-weiß. Dieses, wenn es gut, soll in lautern, glän̈tzenden, harten, aber doch brüchigen Körnern bestehen, und je weisser, je besser es ist.

Die

Die Tugend des Mastix ist, daß er trocknet und zusammen ziehet, daher er den Magen stärcket, in Erbrechen, Bauch-Flüssen und dergleichen, in gantzen Körnern, oder gepulvert nutzlich gebrauchet wird. Aeusserlich wird er gekäuet, wider das Zahnwehe, faules Zahn-Fleisch und wackelende Zähne, ziehet die Flüsse aus dem Haupt, und wird in Pflaster auf die Schläffe zu legen, auch in die Fluß-Räucher-Pulver genommen.

Mastix-Kraut, wird in Gärten gezeuget, und riechet wie Mastix, hat einen scharffen Geschmack, und gleiche Würckung mit dem Majoran. Die Botanici sind noch nicht unter sich eines, welches das rechte sey; das unsrige ist ein holtziges, vielästiges, kleinblätteriges Gewächs, fast wie der Majoran, ohne daß seine Blätter etwas spitziger, kleiner und härter seyn. Es hat einen starcken, strengen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen sehr geliebet, wie die Baldrian-Wurtzel, oder Katzen-Müntze.

Mast-Vieh, wird mit einem Wort alles dasjenige Vieh genennet, so man bey einer Hauß- und Land-Wirthschafft an Ochsen, Kühen, Schweinen, Schöpsen, Gänsen, Enten, Hünern, Capaunen 2c. auf die Mastung zustellen, und fett zu machen pfleget. Wie solches müsse beschaffen und währender Mast-Zeit gefüttert und gewartet seyn, ist oben unter dem Wort **Mast, Mastung**, bereits angeführet zu finden.

Maucke, ist eine Kranckheit der Pferde, und Geschwulst, so in den Hüffen unter dem Kothen

sich setzet; wenn man sie curiren will, darff man nur alt Schmeer eines Eyes groß, vor drey Pfennige Grünspahn, und so viel Saltz nehmen, es in einem Mörsel stossen, solches dem Pferde 24. Stunden überbinden; darnach nehme man ein halb Maaß Wein, und so viel Brunnen-Wasser, thue vor zwey Pfennige Alaun hinein, lasse es zwey Finger breit einsieden, und wasche damit das Pferd des Tages dreymahl, so wird das Pferd glücklich davon befreyet werden.

Maucke, heist auch ein kleines Ungezieffer, grüner Farbe, subtiler als ein Erd-Floh, dergleichen sich gerne an Rosen-Sträuchen, Artischocken und andern Garten-Gewächsen anlegen, und in grosser Menge bey lang anhaltender Dürre, als bey welcher Witterung sie insonderheit wachsen und zum Vorschein kommen, gefunden werden. Man kan sie mit Eßig, Senff, oder, ungelöschtem Kalch-Wasser vertreiben, oder welches wohl das sicherste Mittel, sie mit einem scharffen Bürstlein gemach abkratzen, und also vertilgen.

Mauer-Kraut, siehe Glaß-Kraut.

Mauer-Pfeffer, dieses Gewächses giebet es dreyerley Arten, die gemeine, oder grosse, die kleine; und den Mauer-Pfeffer. Die erste Gattung hat höhe Stengel, und röthliche Blumen. Die andere hat zarte, dünne und einer Spannen hohe Stengel, kleine Blätter und weisse Blümlein. Mauer-Pfeffer hat noch dünnere Stengel, kleine scharffschmeckende Blätlein, und gelbe Blümlein. Alle miteinander wachsen

auf

auf den Mauren und Dächern. Der Safft ist gut für rothe trieffige Augen, für hitzige Fieber und grosses Hauptweh. Ist auch gut zu Kröpfen. Das gekochte Wasser davon dienet für den Schaarbock;

Mauer-Raute, Venus-Haar, wächst an den Wänden und auf Mauren, ist ein fasichtes, haariges Kraut, so immer grünet. Es trocknet, zertheilet, eröffnet und reiniget das Geblüt, daher es wider den Husten, Seitenstechen, Gelbe-Schwind- und Wassersucht, Miltz-Verstopffung und Fieber gebraucht wird. In hitzigen Fiebern wird das Kraut auf die Fußsohlen gebunden, die Hitze zu mäßigen.

Maul-Beer, ist die Frucht eines Baums, so nach ihr der Maulbeer-Baum genennet wird. Es giebt derselben überhaupt zweyerley Gattung, schwartze, und weisse. Die erste Art wird bey uns in Gärten gezogen. Die Frucht bestehet aus vielen kleinen Beerlein, die an einem Stock umher dichte aneinander sitzen, und eine länglichrunde Gestalt, in der Grösse einer Pflaume ausmachen. Sie erwächst anstatt der Blüthe aus einem wolligen Büschlein, ist anfänglich grün, hernach roth, und endlich schwartz, reiffet nicht auf einmahl, sondern nach und nach, vom August biß in den Wein-Monat, und hat einen angenehmen weinsauren Geschmack. Weil sie noch roth, stopffet sie; wenn sie aber vollkommen reiff, eröffnet sie den Leib. Es ist eine angenehme Labung wider den Durst, reiniget das Geblüt, und kühlet die hitzige Leber. Die andern oder weis-

sen Maulbeeren, sind gelblich weiß, grau, oder mit schwartzen Pünctlein besprengt, süß, aber ungesund, und werden nicht sonderlich geachtet.

Maulbeer-Baum, hat einen dicken, und gemeiniglich krummen Stamm, weit ausgestreckte Aeste und Wurtzeln, und breite, rundliche Blätter: welche die einige Nahrung der Seiden-Würme sind, und deswegen mit Fleiß gepflantzet werden, an denen Orten, wo der Seiden-Bau im Schwange gehet. Er will einen guten Boden haben, and kan durch Schößlinge, so aus der Wurtzel sprossen, vermehret werden. Die Rinde von der Wurtzel, an der Sonne getrocknet, gepülvert, und mit rothem Wein eingenommen, stillet alle Bauch-Flüsse.

Maul-Esel, Maul-Thier, ist ein Thier, so aus Vermischung der Pferde und Esel gezeuget wird. Die besten und stärckesten sind, die von einem Esel und Mutter-Pferde fallen. Mit den Ohren und dem Schwantz gleicht es dem Esel, im übrigen hat es die Gestalt und Grösse eines Pferdes. Es gehet sanfft und hat einen gewissen Tritt, darum es zum Reuten und Last-tragen über rauhe, felsigte Berge wohl zu gebrauchen ist. Seine gewöhnliche Last ist 300. Pfund. Es ist ein arbeitsames, dabey aber auch tückisches Thier, schmeist und beist gerne um sich, daher ihm gemeiniglich ein Maul-Korb vorgehenget wird.

Maul-Korb, ist ein starcker Riemen, oder von Eisen-Blech, gleich einem Korb gemachtes Geschirr, so den beißigen Pferden und Maul-

Thieren

Thieren vor das Maul gehänget wird, damit sie nicht Schaden thun; theils Orten nennet man es einen Beiß-Korb.

Maulwurff, ist ein kleines oder höchst schädliches Thier, in der Grösse einer Ratte, welches eine spitzige Schnautze, wie einen Sau-Rüssel, kleine Augen, kurtze Füsse, daran breite Pfoten, und einen mit schwartzen, zarten und wie Sammet anzugreiffenden Haaren besetzten Balg, auch ein sehr scharffes Gehör hat. Er hat seinen Aufenthalt unter der Erde, welche er mit seinen Pfoten durchwühlet, indem er denen Regen-Würmen, als der Maulwürffe delicatesten Speise, nachgehet, das Erdreich in Hauffen aufwirfft, und dadurch in Gärten und Wiesen grossen Schaden verursachet. Am allermeisten geschiehet solches in dem besten und fruchtbaresten Boden, welches den Erd-Gewächsen höchst schädlich, weil das mehreste, was sie in ihren Fahrden an den Wurtzeln loßreissen, von der Sonne verdorret, nicht weniger werden auch die Neben-Gewächse, so von den Maulwurffs-Hauffen überschüttet worden, dadurch an ihrem Wachsthum gehindert und verderbet. Um dieser Ursache willen seyn schon längst verschiedene auch von den Gelehrten bemühet gewesen, wie dieses Ungeziefer zu vertreiben. Plinius lib. 17. c. 8. gedencket, daß die Maulwürffe von den Hefen des Baum-Oels sterben, Cardanus de rerum variet. weiset, wie sie mit Schwefel auszuräuchern und zu vertreiben; andere haben sie durch sündliche, abgöttische und abergläubische Wercke, so sie in den ersten Stun-

den des heiligen Christ-Tages, oder auch in der Faßnacht vorgenommen, von ihrem Grund zu verbannen gemeynet. Und wer wollte alle unnütze Mittel anführen, durch welche auch nur die Maulwürffe gescheuet werden, welches aber Uebel ärger gemacht heisset, denn sie werden dadurch nur genöthiget, sich neue Fahrten zu machen. Das beste Mittel dieser verhaßten Gäste loß zu werden, ist, daß man sie tödte mit gewisser Aetzung, oder mit dazu geschickten Fallen wegfange, oder mit dem Grab-Scheite, oder Rath-Hauen auswerffe. Das erste geschiehet, wenn man mageres, rohes Fleisch zu einem Muß hacket, gestossenen Arsenicum, oder Ratten-Pulver darunter rühret, und damit diese Materie wohl aneinander bleibet und sich zu Kugeln formiren lässet, machet man es mit ein wenig Blut, oder auch mit Eyerweiß an: Oder man nimmt Niese-Wurtz und Kräen-Augen, pulverisirt diese, und thut noch einmal so viel, als dieser beyder Mehl austräget, Gersten-Mehl darzu, knetet es mit Eyerweiß vermischt zu einem Teig, und formiret ebenfalls Kugeln davon. Solche Kugel lässet man in die vorhero mit einem Holtz geöffnete Maulwurffs-Ritte, Gägen und Löcher lauffen, und machet solche mit Erd-Klösen, oder Rasen-Stücken wieder zu, welche denn von den Maulwürffen diese Aetzung geniessen und zu keinem Wasser kommen können, müssen sterben. Wie endlich diesem Thiere mit einer Hacken, Spaten, oder andern Instrument aufzupassen, und derselbe aus seiner Fahrt zu heben, solches ist aus

fol-

folgenden noch abzunehmen. Es giebt aber gewisse Maulwurffs-Fänger, welche die Maulwürffe im freyen Felde auf folgende Art ums Lohn haschen: Des Morgens vor der Sonnen Aufgang, oder eben um Mittag, dann da macht sich der Maulwurff auf ein Loch, ingleichen bey Untergang der Sonne geben sie Achtung, wo die Maulwürffe am neulichsten gearbeitet, und tretten solche Fahrt, oder Ritt, gleich hinter ihm zu; solchen Zwang können sie nicht leiden, sondern fangen an zu wühlen, so bald der Maulwurffs-Fänger diß gewahr wird, wartet er dem Maulwurff auf den Dienst, wann er sich dann wiederum beweget, stösset derselbe mit dem Spaten vor, und fähret geschwind mit der Hand hinter ihm her, nimmt ihn heraus, und wirfft ihn wider die Erde. Damit aber der Maulwurffs-Fänger desto eher möge gewahr werden, wo die Thiere nach Vertrettung der Ritte wiederum mögen auf seyn, und zu reiten fortfahren, steckt er kleine, weisse, sichtbare Stäblein gar gemach und nicht fest in die zugetrettene Fahrten, damit wann der Maulwurff daran rühret, ein Stäblein umfalle. Wann er nun siehet, daß ein Stäblein liegt, laufft er geschwind hin und hebt ihn heraus; darnach siehet er nach einem andern Stäblein, und so offt eines fällt, oder sich reget, so thut er, wie erst gedacht, so lang einer vorhanden ist. Wann aber einer abwärts gehet, und unter sich in die Erde wühlet, also, daß ihn der Maulwurffs-Fänger mit der Hand nicht erreichen mag, so giesset er nur Wasser in das Loch,

und treibet dadurch den Maulwurff wieder in die Höhe. Theils haben eine mit vielen Spannen-langen eisernen Spitzen versehene und an einem Stiel befestigte Scheibe, wann dann ein Stäblein umfällt, und man merckt, daß der Maulwurff vorhanden sey, so stossen sie mit den Stacheln starck auf ihn loß, und spiessen ihn also. Im Winter, wenn Thau-Wetter einfällt, und die Wiesen überall voll Wasser stehen, liegen die Maulwürffe zu oberst in den Hauffen, und können auch nicht ausweichen, wann man dann zur selbigen Zeit einen, oder mehr barfüßige Leute in die Wiesen schickt, die mit Schauffeln die Hauffen behend abstossen, so bekommt man sie leichtlich; wenn auch schon etliche in die Löcher fallen, müssen sie doch wegen des Wassers gleich wieder heraus, oder ersauffen darinnen. In grossen Wasser-Fluthen halten sie sich in Hügeln, hohlen Weiden und in Zäunen auf, denn muß man zu ihnen waden, und sie vertilgen, wie man kan und weiß. Im Frühling und Sommer gebe man nur Achtung, wo sie sehr grosse Hauffen nur neulich aufgeworffen: Wann solche auf vierzehen Tage also gelegen, so grabe man darein, so wird man ein Nest voller Jungen darinnen finden.

Maulwurffs-Hauffen zerstossen, ist eine Arbeit, so der Hauß-Vatter im Frühling auf seinen Wiesen- und Grase-Flecken vornehmen lassen soll, ehe er mit dem Wiesen-Hobel darüber kommt. Es muß solches im abnehmenden Monden, oder letzten Viertel geschehen, so setzet sich

das

das Erdreich wieder fein gleich nieder, das Gras kan gleich aufwachsen, und künfftighin auch gleicher und reiner abgehauen werden.

Maus, ist ein kleines, vierfüßiges Thierlein, so insgemein ein graues, aschenfarbes, zuweilen auch röthlich, oder falbes Haar hat. Es hält sich in Häusern und Feldern auf, und nähret sich von allem, woran es nagen kan, vornehmlich aber von Körnern und Feld-Früchten. Es ist sehr fruchtbar und nähret sich ungemein. Ihre Haupt-Feinde sind die Katzen, Wiesel und Sperber, wiewohl auch die Füchse, Nacht-Eulen und andere Raub-Thiere ihnen nachstellen. Nach dem Unterschied des Orts, wo dieses schädliche Thier sich aufhält, wird es unterschiedlich beygenahmet. Die **Hauß-Mäuse** halten sich in den Speiß-Kammern, Kellern, Scheunen und Korn-Böden auf. Die **Feld-Mäuse** thun in den Gärten an den Wurtzeln der Gewächse, an dem Saamen, und auf dem Acker an Feld-Früchten grossen Schaden. Die **Wasser-Mäuse** machen ihre Löcher an den Ufern der Gräben und Bäche, fressen, ausser allerley Früchten und Kräutern, die kleinen Fische, und die Bruth von den grossen, und können ein Wasser leicht veröden. Wider dieses Ungezieser ist kein gewisser Mittel, als gute Katzen, deren bösen Geruch die Mäuse nicht vertragen können.

Mäuse-Dorn, Myrten-Dorn, ist ein Strauch, so bey uns in Gärten gezogen wird. Seine Blätter, den Myrten gleich, sind mit Spitzen und Stacheln, wie Nadeln bewehrt.

Man legt ihn bey Fleisch, oder in die Käse-Körbe, die Mäuse und ander Ungezieffer dadurch abzuhalten. Aus der Wurtzel sprossen jährlich im Frühling junge Sprößlinge, gleich dem Spargel, die auch auf gleiche Weise zugerichtet und genossen werden. Sie sollen die Wassersucht heilen, und vor dem Stein bewahren. Die Wurtzel wird unter die eröffnenden Mittel gezehlet; sie zertheilet und treibt den Harn, Grieß rc. vertreibt die Harn-Winde, Gelb- und Wassersucht, wenn sie in Wein abgesotten, davon Morgens und Abends getruncken, oder das Pulver in Wein genommen wird.

Mausen, ist die Zeit, wenn die Vögel die alten Federn fallen lassen, und neue setzen. **Vermausen**, ist auch eine Redens-Art, die von den Falcken gebraucht wird, die daher vermauste und madirte Falcken heissen.

Mäuse-Zwiebel, siehe Meer-Zwiebel.

Mäusöhrlein, das grosse, wächset in dunckeln Wäldern und auf alten Mauern, hat dreite, wollige Blätter, und trägt auf einem langen, haarigen Stengel, gelbe, gefüllte Blumen, so gleich dem Habicht-Kraut endlich davon fliegen. Es ist ein kühlendes, reinigendes und heilendes Kraut, dienet wider die Schwind- und Lungensucht, innerliche Verletzungen und Blutspeyen. Das kleine Mausöhrlein wächst auf dürren Sand-Hügeln, und in steinigten Boden, hat längliche, rauhe Blätlein, wie Maus-Ohren gestaltet, oben grün, unten weiß, und trägt im May bleichgelbe Blümlein, ist ein vortreff-

treffliches Wund-Kraut, inn- und äusserlich zu gebrauchen, heilet alle Geschwür und alte Schäden, stopffet alle Durchfälle und Bauch-Flüsse, stillet das Blutspeyen und Nasenbluten, treibet den Nieren- und Blasen-Stein, öffnet die Miltz, thut der Brust und Lungen gut. Es wird daraus auch ein Wasser gezogen.

Mayen-Blümlein, ist ein kleines, milchfarbenes Blümlein, in Gestalt eines Glöckleins. Es wächst gern an feuchten, schattigten Orten, blühet im Frühling, und ist wegen seines lieblichen Geruchs, und sonderbarer Tugend wehrt zu halten. Es stärckt das Haupt, die Nerven und das Gedächtnuß. Die Blümlein getrocknet, geben ein gutes Schnuppen-Pulver zur Reinigung des Haupts. Aus den frischen Blümlein wird ein Wasser und ein Spiritus abgezogen, auch eine **Latwerge** bereitet, und in Haupt-Kranckheiten, so von kalten Flüssen herrühren, gebraucht. In den Gärten hat man eine Art **röthlicher Mayen-Blumen**, derer Wurtzel auch röthlich, die Blume aber sich offt auf Purpur, oder Violblau, ziehen. Sie wollen im Schatten und feuchten Erdreich stehen. Je dicker sie stehen, je mehr Blumen sie treiben.

Mayen-Butter, wird diejenige Butter genannt, welche im May-Monat gesammlet, und wegen der vielfältigen, guten und gesunden Kräuter, so das Vieh auf der Weide geniesset, vor die allerbeste im gantzen Jahr gehalten wird. Was man davon einsaltzen will, muß man zuvor ein paar Tage liegen lassen, daß sie erst recht aus-

schwitze

schwitze, und hernach, bey schönen, heitern Wetter, und nicht, wann es donnert und blitzet, einsaltzen.

Meer-Fenchel, siehe Bacillen.

Meer-Färcklein, ist ein vierfüßiges Thierlein, kleiner als ein Caninichen, kurz und dick, glatt und mannigfarbig von Haar, schnell im Lauffen, und gruntzend wie ein Schwein, daher, und weil sie über Meer zu uns gebracht werden, sie auch den Nahmen überkommen haben. Sie wollen in der Wärme gehalten seyn, und können die Kälte nicht wohl vertragen. Sie nähren sich von Salat, Kraut, auch wohl von Brod, und von allen, was den Caninichen gegeben wird. Wenn sie geschlachtet werden, müssen sie ein paar Tage im Saltz-Wasser liegen, dann sauber gespickt, fein safftig abgebraten, oder gesotten, mit einer wohlgewürtzten Brühe aufgetragen werden; sonst ist das Fleisch etwas geil.

Meer-Hirse, ist ein wildes Gewächs, wie ein kleines Bäumlein, mit langen, schwartzgrünen Blättern, darzwischen weisse Blümlein, und endlich ein Schneeweisser, kleiner, hellgläntzender Saame herfür kömmt, darum es auch Perl-Hirse genennet wird. Er wächst in ungebauten, feuchten sandigten Gründen. Der Saame gepulvert in Wein eingenommen, treibt den Harn und Stein, und reiniget die Nieren. Ein Quintlein vor dem Antritt des Fiebers gebraucht, vertreibet das tägliche Fieber.

Meer-Kirsch-Baum, wächst häuffig in Spanien und Welschland; wenn er verblühet,

trägt

trägt er Früchte, die sind als eine Hasel-Nuß groß, und wenn sie reiff, den Erdbeeren nicht ungleich; jedoch ungeschmack und zu nichts dienend, ausser den Krammets-Vögeln in Schlingen damit zu stellen. Der Baum ist immer grün. Die Wurtzel soll gut für die Pest seyn, die Blüthe hängt zusammen, wie an den Mayen Blümlein, ist an Farbe weiß, und, wenn die Sonne drauf scheinet, röthlich; die Stamm-Rinde siehet auswärts rauch, zerkerbet, und röthlicht, die Zweige sind glatt, und offtmahls dicker als der Stamm selbst. Er wird in den Gärten unter den Scherben-Gewächsen gehalten.

Meer-Kohl, ist ein Kraut, das an den Meer-Ufern in Italien, Franckreich, Engel- und Holland wachset, zarte Stengel, milchsafftige Blätter, und wie Glöcklein gestaltete Blumen hat. Sein Geschmack ist saltzigt, scharff und bitter, und seine Tugend, daß es alle wässerige Feuchtigkeiten durch den Stuhlgang mit Macht abführet, daher es wider die Wassersucht ein gut Mittel ist; wiewohl es einen starcken Magen erfordert, und mit Vorsichtigkeit will gebrauchet werden; am sichersten neben andern Kräutern in einem abgekochten Tranck, oder Kräuter-Wein. Es wird auch ein Pulver wider die Wassersucht davon bereitet. In unsern Gärten wird er unter den Scherben-Gewächsen vor Blummwerck gehalten, und aus dem Saamen gezielet.

Meer-Linsen, ist ein Kraut, das oben auf stillen und faulen Wassern schwimmet. Seine Blätter sind rund, klein, und wie Linsen gestal-

tet

tet, hangen an sehr zarten Fäserlein, gleichwie auch der Saame, so zwischen demselben herfür kömmt. Man hält es für eine Art Wasser-Mooß. Die Gänse und Enten finden daran eine angenehme Nahrung, auch die Hüner, wenn es getrocknet, und mit Kleyen vermischet, ihnen vorgestreuet wird. Das davon abgezogene Wasser ist eine vortreffliche Kühlung in hitzigen und Pestilentzialischen Fiebern: Aeusserlich stillet es das Haupt-Weh, Entzündungen und hitzige Geschwulst. Das frische Kraut in einem irdenen Tiegel gewärmet, zwischen zwey Tüchern um die Füsse geschlagen, lindert das Podagra, und kan es gar vertreiben.

Meer-Mooß, ist ein moosichtes Gewächs, so aus eitel dünnen und fasichten Stängelein bestehet, die gleichsam aus vielen aneinander hangenden kleinen Schuppen zusammen gesetzt sind, und bisweilen weiß, röthlicht, aschenfarbig und grünlicht seyn. Unter dem Wasser ist es weich; ausserhalb aber und abgetrocknet, starck und hart. Es hat einen saltzigten, steinigten und unangenehmen Geschmack, riecht eckelhafftig, und nach Fischen; es wächst im Meer auf den Felsen, an den Muscheln und Schnecken-Schalen; und dienet die Würmer der Kinder abzutreiben, kan auch wegen seiner zusammen-ziehenden Krafft wider die rothe Ruhr und Blutspeyen gebrauchet werden.

Meer-Portulac, ein Kraut, so unter unsern Scherben-Gewächsen von Blumen-Werck unterhalten, und durch Pflantzen und derer Zer-

reissen fort gebracht wird, auch aus dem Saamen, wenn er aus warmen Orten gebracht wird; denn bey uns das Kraut alleine zur Blüthe kommet; in Portugall wird es wild gefunden.

Meer-Kraute, wird bey uns unter den zaserigen Sommer-Gewächsen in den Gärten gezogen.

Meer-Rettig, Kreen, ist ein Küchen-Gewächs, dessen Wurtzel zu einer gesunden Würtze an Fleisch und Fischen dienet; sie ist weiß, und hat einen starcken, beissenden Geschmack. Sie ist nach ihrer Eigenschafft hitzig, treibend und durchdringend, zertheilet den zähen Schleim, machet Lust zum essen, treibt den Harn und Stein, widerstehet dem Scharbock und Mund-Fäule; sie dämpffet aber in das Haupt, und schadet denen so flüßige Augen haben. In der Küche wird sie auf einem Reibeisen gerieben, an Rind-Fleisch und einige Fische gethan, oder als eine Tuncke mit Eßig absonderlich aufgesetzt. Will man ihr die Schärffe benehmen, kan man sie, wenn sie gerieben, warm setzen, und ausdämpffen lassen. In der Artzeney dienet der Meer-Rettig in Wein geweichet: oder in Molcken gesotten, davon Morgens und Abends getruncken, oder der ausgepreste Safft in Milch, oder Bier eingenommen, wider den Scharbock. Der Safft fleißig gebrauchet, ist ein bewährtes Mittel wider die Lungensucht und verschleimte Brust. Die Blätter zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht und über die Rose geschlagen, vertreiben sie in wenig Stunden. Die Wurtzel zu Asche verbrandt,

brannt, heilet alte, faule Geschwüre und Sch
den.

Meer-Zwiebel, Mäuse-Zwiebel, ist e
fremdes Zwiebel-Gewächs, ohngefehr einer Fau
dicke, und wird aus Spanien, Italien, un
Griechenland gebracht, allwo sie an den Ufer
wächst, bey uns aber in den Gärten gezeuget wir
und unter die Scherben-Gewächse von Blum
werck gehöret. Es giebt derselben vornehmlic
zweyerley Arten: Das Männlein mit weissen
und das Weiblein mit schwartz-röthlichen Blä
tern. Andere machen noch mehr Sorten davon
die besten werden im Julio gesammlet, und is
die allerschärffste Art von Zwiebeln, so, daß sie
Blasen ziehen. Von denen Medicis werden sie
wider Schlaffsucht, Nerven- und verschiedene
andere Kranckheiten gebraucht.

Meesch-Bottig, ist das grosse, weite Ge-
fäß, worinnen im Bierbrauen eingemeischet wird.
Einmeischen aber heist, das geschrotene, oder ge-
mahlene Maltz mit siedenden Wasser, und einem
Theil Hopffen unter einander mischen und rühren.

Meesch-Brett, ist ein Brett einige Schuhe
lang, und einen Schuh breit, wird bey dem
Brauen auf dem Meesch gelegt, unter das Vor-
dertheil der höltzern Rinne, damit das Wasser,
so auf den Meesch laufft, nicht an einem Ort
ein tieffes Loch mache, sondern auf dem Brett al-
lenthalben gleich sich ausbreite.

Meesch-Brücke, heisset, worauf in dem
Bottich das Stroh unten lieget.

Meesch-Hölzer, sind Stangen, die unten
breit

breit, wie ein Ruder, so man auch zum Meesch-Rühren braucht.

Meesch-Krücke, ist eine Krücke, die man nöthig hat, um den Meesch unter einander zu rühren.

Meger-Kraut, Wall-Kraut, ist ein Kräutlein, das an zarten Stengeln, schmale Blätlein Stern-weiß herum und kleine, gelbe Blümlein, eines angenehmen Geruchs, auf den Spitzen sitzen hat. Es ist zweyerley, eines wächst an dürren, hohen Orten, in gutem Lande; das andere an sumpfigen Orten. Jenes blühet im August, dieses im Brachmonat. Ein Bad davon zugerichtet, soll die Krätze heilen, und den Kindern die Mit-Esser vertreiben, auch die Müdigkeit aus den Füssen ziehen.

Mehl, ist das Korn, so in der Mühl klein zerrieben, und zum Brodbacken, Kuchen, Muß und Brey gebrauchet wird. Das gemeinste Getrayde, so hierzu genommen wird, ist Weitzen und Korn; in gewissen Fällen aber wird auch Gersten-Haber-Erbsen und Reiß-Mehl gebrauchet. Aus Buch- und Weitzen-Mehl werden gute Platz-Kuchen gebacken. Das Mehl ist entweder ungebeutelt, oder Schrot-Mehl; oder aber fein und gebeutelt. In der Mühl heisset man Stein-Mehl dasjenige, so zwischen den Mühlsteinen zurück bleibet; und Staub-Mehl das, so von dem Mahlen verstäubet, und sich in der Mühl ansetzet, welches der Müller Zugang ist.

Mehl-Baum, wächst an ungebauten Orten, Gesträuchen, Dorn-Büschen, im leimi-

gen und festen Grund. Die Blätter sind ziemlich groß und breit, rund umgekerbet, und dem Erlen-Laub in vielen Stücken gleich. Die weissen Blümlein stehen Cronen-weise bey einander, darauf folgen breite Beeren, die anfangs grün sind, hernach roth, und endlich, wenn sie zeitig, schwartz werden. Die Blätter und Beeren dienen mit sauren Wein zu einem Mund und Gurgel-Wasser, für Flüsse, Geschwulst und Entzündung der Mandeln, des Halses und des Zahn-Fleisches, Wackeln der Zähne und gefallenes Zäpfflein. Die Blätter in Lauge gesotten, machen das Haar wachsen. Einige andere ausländische Arten dieses Gewächses werden nur in den Gärten gehalten.

Mehlbeer-Baum, ist eine Art Elsen, oder Erlen mit länglichen, unten weiß und wolligen, oben grün und glatten Blättern. Seine Blüthe ist weiß, die Frucht röthlich, den kleinen Mespeln gleich, sitzt an langen Stielen, Trauben-weise beysammen, und kan, wenn sie teig geworden, gegessen werden. Im Schwartz-Wald und am Ober-Rheinstrom wächst er wild, hie muß er gepflantzet werden.

Mehl-Kasten, ist ein grosser, von höltzernen Breten, oder Pfosten zusammen gesetztes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haußhaltung verwahret wird; er stehet meistentheils auf den Böden.

Mehlthau, ist eine Feuchtigkeit, so bey kalten Nächten auf Graß, Kräuter und Laub fällt, und von der darüber kommenden Sonne gerinnet,

net, oder anbäcket, oder wie eine Spinnwebe ansetzt, davon das Laub einlaufft, und viel schädliches Ungeziefers an Würmen und Mucken anheckt, das Graß aber mit solchem scharffen kalckigen Zeuge beschmitzet, das dem Vieh übel gedeyhet.

Meier, ist derjenige, so einem Acker-Hof oder Guth vorgesetzet ist, daß er das Gesinde und Arbeiter zu rechter Zeit an die Arbeit führe, das Vieh versorge, Scheuren und Böden verwahre, und so weiter; Und wie er über das Gesinde seines Geschlechts, also hat die Meierin über die Ihrige den Befehl und die Aufsicht. Ein guter Meier soll nicht zu jung seyn, damit er gnugsame Erfahrung habe; auch nicht zu alt, damit es ihm nicht an Kräfften fehle; seiner Herrschafft gewogen, treu und zugethan; nicht faul, nachläßig, oder vergeßlich, sondern aufmercksam und fleißig; der Haußhaltung, Acker-Wercks und Wartung des Viehes wohl kundig seyn; das ihm untergebene Gesinde mit Glimpff und Nachdruck zu regieren, und alles mit Vortheil vorzunehmen geschickt; kein Sauffer, Zäncker, Flucher und Polterer, sondern ein Exempel und Vorgänger den übrigen in einen erbarn und gottseligen Wandel; der erste auf und der letzte zu Bette seyn, und nicht eher zur Ruhe gehen, biß daß das Vieh versorget, der Hof verschlossen, Feuer und Licht ausgethan, und das Gesinde zu Bette gegangen.

Meier, Hahnen-Kamm, ist ein Küchen-Kraut, so weiß und roth, aber von schlechter Nahrung und Geschmack, wird doch von gemei-

nen Leuten unter andere Kohl-Kräuter mit genommen, auch in Schlesien der Saame wie Hirsen genossen. Der Saame von dem rothen Meier ist gut wider allerhand Blut-Flüsse bey Menschen und Vieh.

Meile, ist ein Längen-Maaß, wornach die Wege und Weiten der Orte, wie sie voneinander entfernet, abgemessen werden. Dieselben sind nach dem Unterscheid der Länder sehr unterschiedlich. Nach Sachsen-Recht soll eine Meile haben sechzig Gewend, ein Gewend sechzig Ruthen, und eine Ruthe achthalb Ellen. Mann misset die Meilen mit einem Rade, das eine Ruthe im Umkreiß, und einen hohen Nagel hat, daran man die Wendung zehlen kan.

Meiler, sind im Walde die Hauffen Kohl-Holtz, nehmlich was zum Klaffter-Holtz untüchtig.

Meise, ist ein kleiner Vogel, der sich gern in Wäldern und Gesträuchen aufhält, und in hohlen Stöcken hecket. Sie fliegen Hauffenweise, haben fast sämtlich um die Augen weise Flecken, und solche Klauen, daß sie sich allenthalben anhalten können. Ihre beste Kost sind Fliegen, Hanff und Nuß-Kerne. Ihr Fleisch ist gering, doch gesund, kömmt aber mehr vor arme, als reiche Leute. Die Vogelsteller zählen derselben fünff Gattungen: 1.) Die Spiegel-Meise, weil sie unter andern die gröste, und am meisten mit Farben spiegelt. 3.) Die Berg- oder Schwantz-Meise, theils, weil sie sich auf Bergen und Wäldern aufhält: theils weil sie zwar kleiner, als die vorhergehende, aber

einen

einen långern Schwantz hat, als die andern alle. 3.) Die Pimpel-Meise, weil sie unter allen die kleineste ist, und allein einen blauen Kopff hat. 4.) Die Kohl-Meise, weil sie mehr schwartzes auf dem Kopff hat, als die andern Geschlechte. 5.) Die Haubel-Meise, weil sie auf dem Kopff ein Sträußlein, oder Feder-Haube hat.

Meister-Wurtz, Kayser-Wurtzel, wächst in Italien und Oesterreich, auf verschiedenen Gebürgen von sich selbst; hier aber wird es in Gärten erzogen, und ist der Angelic fast gleich. Die Wurtzel, welche allein gebrauchet wird, ist Fingers dick, grau, oder schwartzbraun von aussen, bleichgelb innwendig, starck am Geruch, bitter und scharff am Geschmack. Sie wärmet, trocknet, öffnet, zertheilet, widerstehet allem Gifft, und gifftiger Thiere Bissen, tödtet die Bauch-Würme, und eingetrunckene Blut-Egeln, in halb Wein und halb Eßig gesotten, und davon getruncken, dienet wider den Schlag, fallende Sucht, Gicht, Krampff, Colic, Stein, viertägiges Fieber, Gelb- und Wassersucht. Das Pulver davon in faule Schäden gestreuet, saubert und verzehret das wilde Fleisch.

Melcken, heisset, bekannter massen, die Milch aus den Eutern des Melck-Viehes mit den Händen drücken. Die Kühe werden im Sommer in langen Tagen dreymahl gemolcken, nemlich des Morgens, ehe man sie austreibet, und zu Mittag und Abends, nachdem sie wieder von der Weide gekommen sind. Um Michaelis aber höret das Mittag-Melcken auf, dieweil der Hirt,

oder Hutmann alsdenn wegen der abnehmenden Tages-Länge und einbrechenden Kälte, auch des gefallenen ungesunden Thaues und Reiffes, später austreibet, und den gantzen Tag über mit dem Vieh auf der Weide liegen bleibet. Im Winter werden sie auch nur zweymahl gemolcken, zu Früh und zu Nachts, bis sie wieder im Frühling ausgetrieben werden. Die Vieh-Mägde haben zum Theil einen Unterschied im Melcken, denn entweder melcken sie mit trockenen Händen, oder sie feuchten dieselben mit ihrem Speichel an, in Meynung, daß alsdenn die Kühe nicht so streng solten zu melcken seyn; allein die Sache kommt meistens auf die Gewohnheit an, und ist also nicht viel davon zu machen. Aber dieses mag sich, als eine gute Erinnerung die Hauß-Mutter lassen empfohlen seyn, daß sie öffters ungefähr die Ställe visitire, wenn die Mägde melcken; Denn hierdurch werden dieselben in steter Furcht und bey munterer Aufsicht erhalten, daß sie nicht über dem melcken einschlummern, und die Milch-Gelte verschütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß, weil es von solchen nachläßigen Dirnen nicht reine ausgemolcken wird, folglich an der Milch abnimmt und verseiget. Am besten ist, man gewöhnet und hält die Mägde dazu, daß sie die Zeit über, da sie melcken, sich mit einem Gesang aufmuntern. Die tragenden Kühe melcket man, daß sie entlassen, alsdenn stellet man das Melcken ein, und melcket sie nicht ehender wieder, als wenn sie gekalbet, und ihre Kälber abgesetzet, oder verkaufft worden:

den: welche aber gläte bleiben, melcket man das gantze Jahr über, so lang es seyn kan. Die Schaafe melcket man, wenn ihre Lämmer abgestossen, oder abgesetzet seyn, des Tages dreymahl, biß auf Bartholomäi, von dar aber melcket man sie nur zweymahl bis auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolcken werden. Denn weil der Nutzen vor den Herrn der Schaafe sehr gering ist, indem ein Schäfer gemeiniglich vor die Nutzung von einem Schaaf nur drey bis vier gute Groschen jährlich gibt; Hingegen aber die Lämmer von denen gemolckenen Schaafen so schlecht und gering werden, daß sie einem Herrn wohl den halben Theil weniger als sonsten gelten, so haben sich etliche dieses Nutzens gäntzlich entschlagen, weil er doch nicht einträglich, sondern mehr nachtheilig ist; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht in Pacht haben, da muß man gute Achtung geben, daß sie die Herrschafftlichen Schaafe des Morgens, Mittags und Abends, wenn sie ihre Vorschaafe zu melcken pflegen, nicht mit und noch ehe als die Herrschafft, melcken, oder auch hernach, wenn man die Schaafe nicht mehr melcket, gleichwohl noch ausmelcken; denn sie auf allerley Art ihre Vortheil suchen, und die Herrschafft betrügen. Die Ziegen werden ebenfalls den Sommer über des Tages dreymahl, hernach aber nur zweymahl gemolcken. Die Esel werden in Franckreich, Italien und anderer Orten gemolcken, und die Milch denen Lungensüchtigen zur Artzney gebrauchet.

Melck-Faß, heisset derjenige Stutz, oder Gelte, worüber die Vieh-Mägde die Kühe zu melcken pflegen.

Melde und Mellen, ist zweyerley, die Garten-Melde, weisse und rothe, ist eine Art des Beiskohls ist nicht unangenehm, mit Fleisch-Brühe gekocht; wird aber wenig geachtet, und nur von dem gemeinen Volck unter andern Kohl-Kräutern und Gemüse genommen. Sie machet Stuhl-Gänge, stillet die Schmertzen, wird äusserlich in Clystiren, Schmertzstillenden Umschlägen und Schlaffmachenden Fuß-Bädern gebrauchet. Die wilde, oder Wald-Melde mit weißgläntzenden Blättern wächst in etlichen Gärten und auch an Zäunen. Der Geruch des Krautes dienet wider Auffsteigen der Mutter; das decoctum aber wider den Grind, faule Schäden und Wunden, und wird auch unter die erweichende Kräuter gerechnet.

Melissen, siehe Bienen-Kraut.

Melochia, wird bey uns unter die zaserigen Sommer-Gewächse gezehlet, und muß frühzeitig auf ein Mist-Beet gesäet werden, wiewohl es doch selten reiffen Saamen bringt. Es setzet kleine Saffrangelbe Blumen. In Egypten ist es ein gemein Küchen-Gewächs, und wird an Fleisch, wie der Beitzkohl, gethan; ist aber, wenn es im Uberfluß genossen wird, nicht gesund, weil es den Leib verstopffet. Des Saamens ein Quintlein eingenommen, führet die rohen Feuchtigkeiten ab.

Melonen, ist eine Art der Kürbis-Gewächse,

se, an Blättern und Blumen den Gurcken gleich. Die Frucht ist grösser und von aussen unterschiedlich, etliche sind grün, andere weiß-gelb, aschenfarb, glatt, oder kraus, rund, oder länglich, mit, oder ohne Rippen. Das unter der Rinde sitzende Fleisch ist zart, weiß-gelb, oder röthlich, mürbig, oder safftig. Bey uns wird der Melonen-Bau vor ein Meisterstück der Gärtnerey gehalten, und viel Fleiß darauf gewendet. Eine gute Melone wird erkennet, wenn sie an einer starcken Pflantze gewachsen, zu rechter Reife gelanget, auch nicht zu geschwind gezeitiget worden, einen dicken Stiel hat, schwer in der Hand wiegt, auswendig nicht allzuhart, innwendig aber ein trockenes, zartes und röthliches Fleisch, kein Wasser und viel Saamens hat. Die Melonen haben eine feuchtende und kühlende Krafft, stillen den Durst, mäßigen die Hitze des Magens und der Leber; flüßigen Leuten aber sind sie ungesund. Den Schwindsüchtigen gedeyen sie zuweilen nicht übel. Sie werden insgemein mit Zucker, von einigen gantz bloß, oder mit Saltz und Pfeffer genossen, auch in Zucker und Eßig eingemacht. Die Kerne werden zu den bekannten Lactaden genommen. Die Schale in Wasser gesotten, damit gewaschen, reiniget die Haut, vertreibet Grind und Flechten. Das Fleisch der Melonen zerdruckt, auf die Augen gelegt, ziehet die Hitze aus; das von Melonen abgezogene Wasser stillet die Hitze in Fiebern, treibet den Harn, den Grieß und Lendenstein, und das Angesicht damit gewaschen, benimmt die Sommer-Flecken.

Meloten, Meliloten, ist ein Kraut, das spitzige, gekerbte Blätter hat, derer allezeit drey beysammen sitzen; trägt gelbe Blümlein, und einen gelblichen Saamen in braunen Schötlein, hat einen starcken, doch lieblichen Geruch, und einen bitteren, zusammen-ziehenden Geschmack. Es erweichet, zertheilet, und wird äusserlich in Pflastern, Clystiren und Bädern gebraucht. Das Wasser davon stärcket das Haupt und Gedächtniß, reiniget die Nieren, treibet den Harn und Stein: Aeusserlich lindert es das Hauptweh und Hitze der Augen. Das in denen Officinen bekannte Meloten-Pflaster erweichet und zertheilet alle harte Geschwulst, dienet wider die Verhärtung der Leber, des Miltzes und Magens, sonderlich wider den bösen Hals.

Mengel-Wurtzel, wächst an feuchten Orten; die Blätter geben einen Blutrothen Safft, daher sie auch Drachen-Blut genannt wird. Der Saame davon dienet für die Bauch- und Mutter-Flüsse; die Wurtzel aber hat einen herben Geschmack, trocknet, reiniget, treibet und heilet, absonderlich allerley Grind und Raude.

Mercurius, ist der sechste Planet in der Ordnung, welcher zwar sehr klein, aber von einem schönen Licht ist, welches doch meistentheils von den Sonnen-Strahlen bedeckt wird, und wird auch von uns sehr selten gesehen; wie er denn alle sein Licht von der Sonne bekommt. Er absolviret seinen Lauff, eben wie die Sonne, fast in einem Jahr, und dieses aus Ursachen, weil er um die Sonne herum, und niemahls über 28.

Grad

Grad von derselben abläuffet. Wegen solcher Nähe ist er seiner Würckung nach hitzig, und wegen Nähe des Mondes auch feucht.

Mergel, ist eine mineralische, fette Erde; fast wie der Bolus, welche offt tieff hervor gegraben wird. Sie ist weiß, grau, blaulicht, röthlicht, sandigt, oder leimigt, und gleichsam des Bodens Schmeer, damit die Bauern an vielen Orten ihre Aecker bestreuen, und dieselben dadurch fruchtbar machen. Der weisse Mergel ist in den Feldern nichts nütz; hingegen schaffen die andern Sorten, deren Unterschied in der Farbe bestehet, grossen Nutzen. Je fetter aber der Mergel ist, je zuträglicher soll er den Feldern seyn, zumahl wenn er dabey auch hart ist, weil dessen natürliche Fettigkeit desto länger nachhält, und die Felder dadurch verbessert werden. Ihr Gebrauch und Quantität ist sonst mit der Terra Sigillata eines; äusserlich trocknet und heilet sie die alten Schäden, und zwar ohne einigen Schmertzen, oder Beissen.

Mertzen-Blumen, wachsen an den Quell-Brunnen, Bächen, Flüssen und Wasser-Graben. Die Blumen, Blätter und Wurtzel, wenn sie noch frisch, kühlen und trocknen; getrocknet dienen sie der Brust, sind gut für Lungen-Geschwür, Engbrüstigkeit, Keuchen, Husten, Schwindsucht, verhüten den kalten Brand an schwürigen Beinen der Wassersüchtigen. Die Blätter braucht man äusserlich für Entzündungen, hitzige Geschwüre, Rothlauff, Brand und aufgerissene Brust-Wartzen.

Mertz-Schaaf, wenn ein Mutter-Schaaf alt, und zur Zucht untüchtig worden, welches gemeiniglich nach dem siebenden Jahre geschiehet, wird es von der Heerde der Melck-Schaafe abgesondert, in eine gute Weyde gethan, und auf den Herbst geschlachtet: weil nun diese Absonderung im Mertzen geschiehet, heisset man es die Schaafe mertzen, und ein solch ausgemertztes Schaaf, ein Mertz-Schaaf. Ihr Fleisch ist nicht so gut wie der Hammel, und werden meist in der Haußhaltung verspeiset, und zum Deputat hingegeben.

Meß-Ellern, ist ein Holtz, das mehr ins Gesträuche, als in den Baum gehet, weil es sehr unartig, kröpffig und höckerig, dazu auch langsam erwächset, keine brauchbare Frucht, sondern nur einen harten flüchtigen Saamen trägt. Es ist in den harten Busch-Höltzern zu finden, ist gut zu Hecken, weil es sich vor andern Sträuchen in einander flicht. Sein Holtz wird zu Büchsen- und Pistolen-Schäfften, ingleichen zu Einlegung der Schräncke gebraucht, weil es schön maßerig ist.

Metall, ist ein harter Cörper, welcher an gewissen Orten der Erde, absonderlich in Bergen und Klüfften durch einen saltzigen Safft, oder von Mercurio, der durch den Schweffel in der Erde coaguliret worden, generiret wird, und sich hämmern und schmeltzen lässet. Die Chymisten zehlen sieben Metalle, nach der Zahl der Planeten, denen sie jene ausgetheilet, und einem jeden eines zugeeignet; wenn sie aber das Queck-

silber

silber darunter rechnen, geschiehet es auf eine uneigentliche Weiß, weil dasselbe weder den Guß, noch den Hammer leidet. Die kennbaren Eigenschafften der Metalle sind die Farbe, die Schwere, die Härte, woraus eines theils ihr Werth, andern theils ihr Gebrauch entstehet. In der Artzeney haben die Metalle nicht weniger als in dem täglichen Brauch ihre Anwendung, vornehmlich aber soll das Gold dem Hertzen und Geblüt, das Silber dem Gehirn und Nerven zur Stärckung dienen, das Eisen die Miltz und andere innwendige Theile öffnen, und von ihren Verstopffungen befreyen, das Quecksilber die verdorbene Feuchtigkeiten abführen.

Meth, ist ein Getränck aus Wasser und Honig gebrauet, so in Rußland, Litthauen und Pohlen gar gemein, anderswo aber, und wo Wein zu haben, unbekannt, oder nicht geachtet ist. Gleichwie der Honig selbiger Orten zweyerley, also ist auch der Meth weiß und braun, davon der erste wegen seines lieblichen, würtzhafften Geruchs und Geschmacks vor den besten geachtet wird. Wann sie alt worden, (wie sie dann viel Jahr gut bleiben können) und den geilen Geschmack des Honigs verlegen haben, können sie an Stärcke und Lieblichkeit den besten Spanischen Weinen Trutz bieten, so wie sie vor jenen der Gesundheit wohl zu statten kommen. Die Russen wissen den Meth mit Erdbeeren, Himbeeren, oder Kirschen zu versetzen, und seine Anmuth dadurch zu vermehren, auch seinen Geschmack durch

Einhängen weniger Würtz-Nägelein, Muscaten-Nüssen, und dergleichen zu erhöhen.

Metze, ist ein gewisses Getrayde-Maas, derer gehen vier auf ein Viertel, und sechzehen auf einen Scheffel.

Mewe, ist eine Art Wasser-Hüner, etwas grösser denn eine Taube, mit einem langen, am Ende ein wenig gekrümmten Schnabel, grossen Augen, langen und starcken Flügeln, kurtzen Füssen, dick mit Federn bedeckt, und fett unter der Haut, sehr gefräßig und leicht im Flug, und thut es im Fliegen und Schwimmen allen andern Wasser-Vögeln vor. Ihr Aufenthalt ist an den Ufern des Meers, um die Seen und Flüsse, und nähren sich von Fischen und Gewürm, auch von Muscheln und Schnecken, welche sie von der Höhe auf die Steine fallen lassen, und also zerbrechen. Wenn sie Hauffen-weiß und mit starcken Geschrey umher fliegen, ist es ein Zeichen eines instehenden Sturms und Ungewitters. Es sind derselben mehrere Arten; aber von geringen Unterscheid, der nur an der Grösse und Farbe sich äussert. Die gemeinsten sind die grauen, derer einige lichter, andere dunckler, kleiner, oder grösser, um den Kopff und an dem Rande der Fittige etwas schwärtzlicht. Ihr Fleisch ist schwartz, übelriechend und ungeschmack, so, daß es zur Speise so wenig, als zur Artzeney gebrauchet wird.

Meye, siehe Bircke.

Miethen, heisset einen Dienstbothen, Knecht oder

oder Magd, vor ein gewisses Jahr- und Mieth-Lohn in seinen Dienst und Hauß aufnehmen.

Mieth-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches ein Hauß-Vatter, oder Hauß-Mutter seinem neugemiethen Knecht, oder Magd bey dem abgeredeten Mieth-Vergleich zu Befestigung desselben auf die Hand giebt. Wenn eine Herrschafft ihrem neugemietheten Gesinde den Dienst wieder auffsagen låst, ist das darauf gegebene Mieth-Geld verfallen, saget aber der neugemiethete Knecht, oder Magd, (doch noch zu rechter Zeit) den Dienst wieder auf, muß er, oder sie, solches Geld wieder zuruck geben.

Milbe, ist das kleinste unter allem Ungezieser, welches aber durch ein Vergrösserungs-Glas haarig, und mit langen Beinen anzusehen. Sie hången sich bey tausenden an die Schaafe, und gemeine Kühe-Käse, an das Haar und dergleichen. Eine besondere Art ist, die bey dem Menschen gemeiniglich an den Fingern um die Någel unter der Haut erwachsen, und indem sie um sich fressen, ein starckes Jucken, und zuweilen Eyterung verursachen. Werden sonst auch der Finger-Wurm genennet.

Milch, ist ein weisses süsses und fettes Naß, so in den Brüsten der Weiber, und in den Eutern der Thiere gezeuget wird, ihre Jungen damit zu ernähren. Bey uns ist vornehmlich die Küh-Milch, nächst derselben aber auch die Schaf- und Ziegen-Milch im Brauch. Die Esels-Milch wird in Franckreich und Italien zur Artzeney gebraucht. Was die Milch in der Haußhaltung

vor

vor stattlichen Nutzen bringt, bezeuget die Menge von Käse und Butter, so täglich daraus gemacht wird. Die Milch hat, ausser daß sie sehr nahrhafft, lind, und der Natur des Menschen sehr bekommlich ist, auch eine kühlende, feuchtende und milderende Eigenschafft, daher sie zur Artzeney inn- und äusserlich mag gebrauchet werden, sonderlich die Esels- und Ziegen-Milch, welche Schwindsüchtigen, Podagrischen und scharfblütigen Leuten wohl bekommen, dieweil sie gelind und ohne Schärffe reinigen und abspühlen, wie die bekannten Milch-Curen bezeugen.

Milch, ein zartes Marck, so in dem Leib der Leiner, oder Männlein, unter den Fischen gefunden wird, davon sie auch Milcher heissen.

Milch-Gefässe, Milch-Geräthe, darunter wird alles höltzerne und irdene Gefässe und andere Geräthe begriffen, so zu Aufbehaltung und Verwahrung der Milch sowohl, als zum Butter- und Käsemachen gehörig ist, als da sind: Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Asche, Milch-Fässer, grosse und kleine; Milch-Tuch, Rahm-Löffel, Rahm-Ständer, Rahm-Topff, Rahm-Sack, Butter-Faß, Butter-Maas, Butter-Wasch-Faß, Butter-Töpffe, Butter-Hosen; Quarck-Faß, Quarck-Korb, Quarck-Sack; Käse-Formen, oder Käse-Näpffe rc. Dieses Geräthe insgesamt soll, so offt es gebrauchet worden, wieder sauber gewaschen, ausgebrühet, gescheuret und rein gehalten, auch ein jedes wieder an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lang darnach suchen

chen dörffe, sondern ein jegliches im Nothfall alsobald finden könne.

Milch-Stein, ist ein weicher, zarter Stein der in Sachsen häufig gefunden wird. Er ist aschenfarbig; wenn er aber ins Wasser geleget wird, zergehet er darinn, und färbet es Milchweiß, daher er auch den Nahmen hat. Die Leinweber und Bleicher bedienen sich desselben, die Leinwand weiß zu machen. Er soll auch den säugenden Weibern die Milch vermehren, wenn er am Halse getragen wird.

Milch-Strasse, oder Jacobs-Strasse, ein weisser Streiff am Stern-Himmel, ungleicher Breite, welche nichts anders ist, als eine unzahlbare Menge dichte aneinander stehender kleinen Sterne, die wegen ihrer Entfernung mit dem blossen Auge nicht können unterschieden, wohl aber durch ein Perspectiv erkannt werden.

Wenn die Milch-Strasse am Himmel klar und voller Sternlein ist, so bedeutet sie schön Wetter; so man aber derselben wenig am Himmel siehet, bedeutet es feuchte Lufft und Regen.

Milch-Zahn, sind die ersten Zähne bey den Kindern, so um das siebende Jahr wieder ausfallen.

Milz, ist ein innwendig Theil, so zum Eingewende des Cörpers gehöret, von luckern und schwammichten Wesen, mit vielen Adern und Puls-Adern durchbrochen, weswegen sie auch bald verstopffet werden kan, und daher der Geschwulst, Stechen und andern Zufällen mehr unterworffen ist. Es liegt solche im Unter-Leib

zur lincken Hand, unter dem Zwerch-Fell, zwischen den Rippen und dem Magen, ist länglicht als eine Ochsen-Zunge, bey jungen Kindern ist sie roth, bey Erwachsenen braun, oder schwärtzlich, bey Betagten aber Bleyschwartz, ist an das angespannte Fell, Netz und Nieren geheftet. Die Kranckheiten an der Miltz sind: des Miltzes Entzündung, Miltz- und Seiten-Stechen, schwammigte Geschwulst der Miltz. Der Nutzen, welchen die Miltz dem menschlichen Leibe giebet, ist das Geblüt verdünnen, damit es in der Leber, wohin es gleich aus der Miltz geführet wird, die Galle desto leichter von sich lasse.

Miltz-Kraut, ist ein Kräutlein, so gern auf rauhen Gebürgen, Stein-Felsen und alten Mauren wächset; hat lange Blätter, oben glatt und grün, unten gelb, fleckig und mit einer Wolle bedeckt, in welcher der Saame verborgen. Das beste kommt aus Italien. Es öffnet, säubert, trocknet, versüsset und reiniget, dienet wider die gelbe Sucht, das viertägige Fieber, sonderlich aber wider alle Miltz-Kranckheiten, in Pulver, oder Träncken, am besten aber wird die daraus gezogene Tinctur gebraucht.

Mirte, Mirten-Baum, ist ein immergrüner Baum, dessen Rinde röthlich, die Aeste dicht in einander stehend, und beugsam, die Blätter glatt und spitzig, die Blumen weiß und fäserich; die Blüthe bricht im May aus, und währet bis in den Herbst. Die Frucht ist eine längliche Beere, die anfänglich grün, nachgehends roth, und wenn sie zeitig worden, schwartz und

voll

voll Körnlein ist. Er wird durch die Bruth, oder durch abgebrochene Zweige fortgepflantzet, in einem etwas sandigen Erdreich, im May und im August-Monat. Sonst kan er ein fettes Erdreich wohl leiden, und hat gern viel Sonnenschein, und fleißiges Begiessen. Er lässet sich mit der Scheere in allerhand Formen abstutzen. Bey uns hat man vier Gattungen: der gemeine und der krause, haben schmale kleine Blätter; der Römische, und der mit voller Blüthe sind breit blätterich. Sie müssen bey uns auf den Winter eingestellet werden. Die Blätter und Beeren kühlen und trocknen, ziehen zusammen, und stopffen. Der Mirten-Baum hat eine geheime Verwandschafft mit dem Granaten-Baum, so, daß sie auch in der Nähe beysammen gepflantzet, besser gedeyhen.

Mischling, **Feld-Mith**, **Wicken-Gemenge**, **Wick-Futter**, ist ein Mengsel von Wicken und Haber, worunter man zuweilen noch Erbsen, oder Gersten, oder beydes zugleich nimmt, und solches im Junio, oder Julio, in gutes Brach-Feld säet, den Graß-Heu- und andern Futter-Mangel damit zu ersetzen. Etliches wird nach und nach abgeschnitten, und vor die Pferde und Melck-Kühe verfüttert, welchen es eine treffliche Speise ist, doch wollen einige vor die letztere keine Gerste mit unternehmen, weil sie dem melckenden Vieh nicht so gut, hingegen vor die Pferde und Ochsen desto besser sey. Etliches aber läst man stehen und reiff werden, und giebt es den Rossen auf den Winter zu fressen. Man

schneidet es klein, und menget denen Pferde
Futter damit; dadurch kan den Winter über
so weit es reichet, viel Haber erspahret w
dergleichen aber muß man wie die Erbs
Sommer-Feld säen lassen.

Miserere mei, die **Darmgicht**, oder
stopffung des Stuhlgangs, ist ei
schwerliche und gefährliche Kranckheit, so ei
tiges Bauchgrimmen verursachet, und von
umgekehrten Ringel-Bewegung der Ge
entstehet, wodurch der Unrath, welcher
gehen solte, aufwärts zuruck getrieben wir
Ursach solcher verkehrten Bewegung sc
einige zu der Verdrehung eines Darms, w
der Unflath fortzugehen verhindert wird.
dere, die solche Verdrehung vor unmögli
ten, geben die Schuld entweder einer starcke
stopffung an dem intestino ileo welche
derlich, bey denen, die mit einem Br
hafftet sind, leicht begeben kan; oder einer
schieben des Darms, indem er sich gleichsa
pelt ineinander ziehet, welches entweder
cken Blähungen oder von gewaltsamen
fen des Patienten entstehen kan. Es kan a
die Kranckheit von einer blossen starcken V
fung aus Verhärtung des Unraths her
und zuletzt zu einer Entzündung aus
Die erste Gattung ist mehrentheils tödtl
andern kan geholffen werden. Die Cu
darauf an, daß die Bewegung der D
stillet und dem Leib Oeffnung verschaffe

Mispel, Mespel, ist eine Frucht in der Grösse eines grossen Gall-Apffels, mit einer licht braunen Schelffe, oben mit einer Crone von fünff Büscheln, und innwendig fünff harten Körnern. Sie wird im spaten Herbst gebrochen, wenn sie von dem Frost und Reiff etliche mahl übergangen worden; kan aber so noch nicht genossen werden, sondern wird erst noch auf das Stroh hingelegt, bis sie recht teig worden. Sie hat wenig Nahrung, doch aber eine zusammenziehende Krafft, welche in allerley Blut- und Bauch-Flüssen wohl zu statten kommt. Sie kan, ehe sie teig wird, wie andere Früchte eingemacht werden.

Mispel-Baum, ist mittelmäßig, seine Blätter den Lorbeer-Blättern etwas gleich, um den Rand haarig, die Blüthe weiß, die Aeste flachlich, das Holtz dicke und zähe. Er kan allerley Lufft und Erdreich vertragen, und wächst an vielen Orten wild. Seine Vermehrung geschiehet durch die Kerne, wenn sie mit der Frucht, ehe sie erweicht, eingeleget werden, besser aber durch die Bruth. Die Blätter im Clystiren, dienen wider die rothe Ruhr. Die Kerne gepülvert, und in Wein, darinn Petersilge abgesotten, eingenommen, dienen wider die Harn-Winde, vornehmlich aber wider den Nieren- und Blasen-Stein.

Mißwachs, bedeutet denjenigen Zustand des Getraydes und der Früchte, wenn selbige nicht wohl gerathen.

Mist-Dünger, ist der Koth von allerley Vieh, welcher auf den Acker-Höfen zusammengeschlagen, und auf das Feld geführet wird, das

Erdreich fruchtbar zu machen. Es ist abe
selbe von unterschiedlicher Art. Der stärck
der von allerley Feder-Vieh, ausgenommen
und Enten, kommet, und wird darum
derlich geschüttet. Nächst diesen wird der S
Mist; dann der Kühe- folgends der Pferde
gesetzet. Der Schwein-Mist ist der geri
Etliche setzen den Menschen- und Esels-M
den Schaaf-Mist. Der Dünger wird gebr
in Aeckern, Wiesen, Wein- und Küchen
ten. Auf den Acker wird er im Herbst und
ter geführet, in Hauffen geschüttet, und
eher ausgebreitet, als wenn er kan unterge
werden. Die weit entlegene Felder werd
pferget, oder durch Hürden-Schlag mi
Schaafen gedünget. Der kürtzeste Mis
wohl durchgefaulet, wird auf die Wiesen
Gärten; die andere in die Weinberge und
Felder gewandt. Doch ist auch in den A
ein Unterscheid zu machen, dieweil ein tr
fetter und warmer Acker des Düngers w
nöthig hat, als ein kalter und nasser, und in
der etwas lange Pferde-Mist besser als i
andern thut. Der Tauben- und Hüner-
wenn man ihn auf Wiesen und Aeckern br
will, soll nur dünn überstreuet, und glei
gesäet werden. Obst-Bäume zu dünge
wird um Martini, im zunehmenden M
die Wurtzel um den Stamm in benöthigter
te aufgedeckt, und wohlgefaulter Küh-Mi
auf geschüttet, doch so, daß weder der St
noch die Wurtzel davon berühret werde, u

Erde wieder darüber gebreitet. Die Weinberge wollen auch alle drey Jahr gedünget seyn, wenn sie etwas tragen sollen. Hierzu wird Schaaf- und Küh-Mist gebraucht, und mit der Arbeit vom Ende des Herbst den Winter durch bey Fabian Sebastian verfahren.

Mist-Beet, ist ein nothwendiges Stück in einem Garten, zu zeitiger Aufbringung allerley zarter Pflantzen und ausländischer Gewächse. An einem bequemen Ort des Gartens, der von der Nord Seite wohl beschirmet, von den andern aber frey ist, wird eine Grube, zwey Fuß tieff und viere breit, gegraben, und wenn sie beständig seyn soll, mit Eichen-Bohlen, oder Mauer-Werck ausgefüttert, und über der Erde mit einem Rand, fornen einen Fuß hoch, hinten etwas höher, eingefasset, damit der Boden des Erdreichs einen kleinen Hang bekomme. Im Hornung wird die Grube auf die Helffte mit frischem langen Pferde Mist gefüllet, und fest eingetretten, dieser mit zwey, oder drey Hände hoch frischen Pferde Mist bedecket, und beyläuffig so hoch gesiebte Erde darüber gestreuet. Wenn solches fleißig begossen wird, erhitzet sich der Mist, erwärmet das Erdreich, und machet, daß der aufgeworffene Saame bald aufgehet. Auf die Nacht und bey ungestümmen Wetter werden Stroh-Decken darüber gebreitet; bey hellem Sonenschein aber aufgedecket, oder auch Glas-Fenster darüber geleget. Auf solche Mist-Beete werden im Hornung und Mertz allerhand, so wohl Blumen- als frühzeitige Sallat- Rettig- Melonen- und

und andere Saamen gestreuet, und durch fleißiges Begiessen, und andere nöthige Wartung zum Wachsthum befördert, biß die Pflantzen davon weiter versetzet werden mögen.

Mist breiten, heisset den in Hauffen Zeilenweise auf die Acker-Beete geführten und geschlagenen Mist mit der Mist-Gabel zerstreuen und voneinander werffen. Diese Feld-Arbeit soll kurtz vor dem Pflügen vorgehen, oder geschehen, denn die Lufft ziehet sonsten den Mist gar zu sehr aus, daß fast nichts daran als das Stroh, bleibet. An etlichen Orten, sonderlich bey grossen Vorwercken, wird der Mist auf grosse Gebreiten und über einen Häuffen auf einander geschlagen, damit er den Winter durch versaule, auch die Kräffte nicht ausfrieren. Wenn es denn zu Wetter-Tagen gehet, wird er Fahr-weise auf die Felder geführet, abgehacket, und kurtz vor dem Pflügen gebreitet; auf welche Weise denn das rauhe Winter-Wetter ihm wenig schaden kan. Wo der Zehend-Schnitt im Gebrauch ist, müssen diejenigen, so künfftig um den Zehenden schneiden wollen, den Mist vorhero auf solchen Feldern ohne Entgeld breiten, und nachmahls, wie es einiger Orten gewöhnlich, auch den darauf gewachsenen Haber, oder Gerste drein, das ist umsonst hacken.

Mist-Gauche, Mist-Pfuhl, oder Mist-Pfütze, heisset die aus denen Vieh-Ställen von dem Vieh-Harn, oder auch von dem Mist abfliessende, und gemeiniglich auf der Mist-Stätte, oder an einem andern bequemen Ort zusam-

men

men lauffende Feuchtigkeit, welche ein guter Hauß-Wirth nicht gerne unnütz wegfliessen lässet, sondern zu Begiessung seines mit Graß bewachsenen Baum Gartens, (worein man sie, nachdem das Lager desselben beschaffen,) bisweilen durch Gräblein leiten, und darinnen mit grossen Nutzen hin und wieder führen kan, oder nah gelegener Wiesen-Flecke anwendet. Arme Leuthe pflegen auch wohl diese Gauche, oder Mist-Pfütze auf ihren Acker, statt andern Dünger, woran sie Mangel leiden, zu führen, und denselben damit zu besprengen, welches zwar eine Düngung jedoch von geringem Nachdruck giebt.

Mist-Stätte, heisset derjenige Platz, worauf der aus denen Ställen geschaffte Mist zusammen und über einen Hauffen geworffen wird. Die Mist-Stätte soll etwas tieffer als der übrige Hof-Platz seyn, und dieser von allen Orten den Hang dahin haben, damit, wenn es regnet, das Wasser nach den Mist sich ziehen, und nicht zum Hofe hinaus, und wohl gar die Kräffte des Mistes hinweg nehmen möge, da es denn nicht anders seyn kan, als daß das beste vom Stroh abgeweichet und mit fortgenommen wird. Wo aber auch in einer Mist-Stätte des Wassers zu viel aufgehalten, und der Mist, sonderlich aber Stroh alleine darein geworffen wird, selbiges nicht wohl faulet, sondern mehr rostet und zähe wird; so pflegt auch der sonst gute Rinds-Mist, wenn er im Sumpff liegt, seine Würckung so wohl nicht zu thun, als derjenige, so ausser der Gauche, oder Pfütze liegt. Wo

die Mist-Statt keinen festen, kiesigten Grund hat, soll sie an einer Seite entweder mit grossen Steinen wohl gepflastert, oder mit ausgeschlagenem Bau-Holtz gebrücket seyn, damit der Mist durch die Pferde, oder Ochsen, desto leichter heraus gezogen werden möge, denn bisweilen der Mist das Erdreich also durchweicht, daß es tieff und morästig, mithin der Weeg dadurch sehr verderbt, und darüber das Zug-Vieh öffters zu schanden getrieben wird. Auf grossen Gütern, wo man Platz und Raum genug hat, wird einer jeglichen Art Mist eine besondere Mist-Stätte eingeraumet, insonderheit aber die grosse Mist-Statt vor denen Küh-Ställen mit Schrancken, oder Geländern eingefasset, damit nicht nur der übrige Platz, so viel sich thun läst, rein und sauber gehalten, sondern auch das Vieh, besonders zur Winters-Zeit, darauf gelassen, und durch dasselbe der Mist besser auf einander getretten, und also desto eher zur Fäulung gebracht werden möge. Man stellt auf diese Mist-Stätten zur Winters-Zeit Rauffen, worein dem Vieh das Futter-Stroh aufgestecket, und durch das davon abfallende und verbrösete Geströhde, so wohl, als durch den Pferch, den das Vieh fallen läst, der Mist vermehret und verbessert wird. Der Schweine Mist-Statt soll zwar auch an einem etwas tieffen und morastigen Ort liegen, jedoch von denen Hünern, Gänsen und Enten, nicht besuchet werden können, weil der Mist dieses Geflüges denen Schweinen, wie gern sie ihn auch fressen, und wie gut man sie auch inzwischen

schen mästet, am Wachsen und Zunehmen des Leibes grossen Abbruch zu thun pfleget. Uberhaupt ist von der Mist-Stätte annoch dieses zu behalten, daß sie nicht allzutrocken, und darbey im Schatten liege, dann lieget der Mist zu trocken, und auch sehr an der Sonne, so vergehet er auf der Stelle; liegt er aber zu sehr in der Nässe und Sudel, bleibt er zu roh und faulet nicht, doch ist das letzte, wegen des oben beschriebenen Mittels, besser dann das erste.

Mistel, ist eine besondere Art einer Staude, die an den Aesten etlicher Bäume wächst, und immer grün bleibet. Er wächst auf Haselstauden, Eichen und Linden; doch wird den übrigen der Eichen-Mistel vorgezogen; wie denn die Alten einen grossen Aberglauben damit getrieben, wovon als ein Uberbleibsel mag angesehen werden, daß er noch heut zu Tage vor allerhand Kranckheiten gebraucht wird, als daß derselbe gepülvert, mit Wein eingenommen, der fallenden Sucht; mit Brandtewein dem Schlag und Schwindel; mit Milch den Bauchwürmern wehren soll, dem aber die Erfahrung nicht allemahl zusaget. Die Staude hat knotige Stengel, länglichte, bleichgrüne, dicke Blätter, und trägt im Herbst weisse (der auf Oel-Bäumen wächst, rothe) Beerlein, aus welchem der bekannte Vogel-Leim gemacht wird.

Mit-Esser, Dürr-Maden, sind eine Kinder-Kranckheit, dabey sie nach und nach abnehmen, können nicht schlaffen, werden unruhig und empfinden ein stetiges Jucken. Wenn sie nun

mit

mit Baden recht warm gehalten, und mit
Salbe von Honig und Weitzen-Meh
schmieret werden, kommen aus den Sch
Löchern kleine, dichte Cörper zum Vorschei
nicht grösser denn eine Borste, oder Haar
sehen, da sie denn mit einem scharffen M
oder geröstteten Brod-Rinde abgerieben w
können, welches etliche mahl wiederholet w
kan. Wenn man diese Cörper durch ein
grösserungs-Glas betrachtet, sind es in der
lebendige Thierlein, Aschenfarbig, oder schr
licht, fornen mit zwey Hörnern und grossen,
den Augen, einem länglichten und am End
tigten Schwantz. Sie werden vermuthlic
einem fetten und rothen Safft, so sich von
Geblüt scheidet, u. durch die verstopffte Sch
Löcher nicht ausdämpffen kan, erzeuget.

Mithridat, ist eine von vielen Stücke
bereitete Artzeney wider das Gifft, also ger
von dem König Mithridates, der sie erfu
und wider das Gifft, so er von andern gef
tet, sich dergestalt damit soll verwahret h
daß, wie er selbst in seiner Verzweiffelung
mit Gifft hinrichten wollen, es keine Würc
bey ihm gethan. Die Compositiones sind
mehr unterschiedlich; doch werden die schlec
vor die beste gehalten. Das Opium soll d
ter das vornehmste seyn. Er stärcket das
hirn und alle innerliche Theile, widerstehet
Gifft und der Pest; aber wider die Bisse g
ger Thiere ist der Theriac besser.

Mittag, ist in der Astronomie der P

wo die Sonne täglich am höchsten stehet, oder den Mittags-Circul berühret. In der Zeit-Rechnung aber das Mittel zwischen dem Morgen und Abend. In der Cosmographie die Gegend, wo die Sonne im Mittag stehet. Der Mittag wird gefunden durch den Schatten, den der Sonnen-Zeiger auf die Mittags-Linie wirfft: wird gebraucht, absonderlich die Uhren richtig zu stellen.

Mittel-Holtz, wird dasjenige Holtz genennet, welches in seinem Mittel-Wuchse ist. Weil das Holtz zu solcher Zeit mehr Safft an sich ziehen kan, als wenn es noch klein, und dahero wegen der vollkommenen Wurtzeln am Stamm und Aesten in die Länge, Höhe, Dicke und Breite in einem Jahr mehr, als sonsten in vier, sechs, acht, oder zehen Jahren, wächset, als soll es so lang, bis es vollwüchsig ist, geschonet, und nicht ehe angegriffen werden.

Mittel-Rücken, wird der mittlere, erhabene Theil eines Acker-Beetes genennet, welchen man deswegen mit dem Pflug etwas in die Höhe treibet, damit das Wasser auf beyden Seiten ab- und in die Furchen fliessen, und nicht auf dem Beete stehen bleiben möge.

Mitternacht, ist in der Zeit-Rechnung das Mittel zwischen dem Niedergang und Wieder-Aufgang der Sonne: In der Astronomie der Punct, da die Sonne den Mittags-Circul bey unsern Gegen-Füßlern erreichet: In der Cosmographie die Gegend, so dem Mittag entgegen, oder wo der Polus Arcticus stehet, wird Nord genen-

genennet, und durch die Compaß-Nadel angezeiget.

Mobilien, Haußrath, dadurch werden verstanden erstlich alles Haußgeräthe, so zum täglichen Gebrauch gewidmet ist, als allerley Arten Tische, Stühle, Bäncke, Betten, Bettgestell und Behängsel, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kästen, allerley Tisch- und Küchen-Geschirr. Nicht aber gehören darzu in diesem Verstande Silber-Geschirr, Kleinode, baar Geld, Gewehr, Kleider, Bücher, und der Vorrath an Wein, Früchten, und dergleichen; Wiewohl die Gewohnheit desfalls nicht allenthalben gleich, und derselben man zuförderst nachzugehen hat. In einem andern Sinn wird darunter verstanden alle fahrende Haabe, was von seinem Ort an einen andern kan gebracht werden, wenn es nicht zu einem eigenen Gebrauch an dem Ort gewidmet, oder daran befestiget ist. Also werden die von dem Erdboden abgesonderten Früchte, als das abgemähete Getrayde, abgeschüttelte Obst, und so fort, nicht aber die noch daran feste sind, als da sind das Getrayde auf dem Halm, das am Baum hangende Obst, unter die Fahrniß gerechnet. Dahin gehören auch Schiffe, Keller-Gefäß, baar Geld, das Wild, Vögel und Fische, so zur Lust, oder in Vorrath, in den so genannten kleinen Thier- oder Fasanen-Gärten, oder Hältern eingeschlossen gehalten werden; was aber in grossen Thier-Gärten, Setz- und Streich-Teichen stehet, gehöret zu Grund und Boden. Gold, Silber

Edel-

Edelgestein, Kleinodien, Ringe, 2c. werden auch zur Fahrniß gerechnet. Hingegen was Erd-Nied- und Nagelfest, also auch das Brau-Geräthe, oder Brandtewein-Blase in einem Brau-oder Brenn-Hause, das Acker-Vieh und Geschirr auf einem Meier-Hofe werden vor unbeweglich geachtet.

Mode, oder Moth, ist eine fette, geile Erde, wie Turff, so mit Heyden-Wurtzeln durchwachsen, und an den Orten, wo Mangel am Holtz ist, gebrennet wird.

Mohn, Mag-Saame, ist zweyerley, Feld- und Garten-Mohn, trägt einfache, oder gefüllte Blumen auf einem hohen Stengel, welche zuletzt ein Haupt setzen, darinnen der Saame beschlossen wird. Der Saame ist sehr klein, weiß, oder schwartz, wiewohl in der Tugend kein sonderlicher Unterscheid ist; doch wird der weisse in der Artzeney lieber gebraucht. Er hat eine kühlende, schmertzstillende, und einschläffernde Krafft wird innerlich in Emulsionen, Syrupen und abgekochten Träncken vor scharffe Flüsse, Heiserkeit und Husten gebraucht, dämpffet die Hitze in Fiebern und Schwindsucht, will aber mit Vorsichtigkeit gebrauchet seyn. Aeusserlich wird er auf die Schläfe, oder Fußsohlen, mit Rosen-Wasser oder Eyerweiß zerstossen, gelegt, den Schlaff zu befördern. Die Feld- oder wilde Mohn ist auch zweyerley: Die grössere Art trägt hochrothe Blumen, wird auch Klapper-Rosen genennet, und in der Artzeney gebraucht.

Möhren, Gelbe Rüben, ist eine Küchen-Wur-

Wurtzel, ziemlich groß, an Farben gelb, röthlicht und weißlicht. Sie werden im Mertz gesäet, im abnehmenden Mond, haben gerne einen feuchten Boden, oder viel Regen. Das Ausgraben der Wurtzel geschiehet im späten Herbst, so viel es das Wetter leiden kan, und nach dem vollen Mond. Von diesem Gewächs ist allein die Wurtzel zu geniessen, dieselbe, wenn sie im May-Monat noch jung, und kaum eines Fingers dicke, ist zart und niedlich zu essen, sonderlich an Hüner- und Lamm-Fleisch gethan, und können auch in Zucker eingemacht werden. Die alten Möhren geben einen groben Nahrungs-Safft, und dienen nur vor Leute, die starcke Arbeit thun, wie auch zu Mastung vor das Vieh, worzu sie besser, denn andere Rüben sind. Wenn sie im August-Monat gesäet werden, bleiben sie über Winter in der Erde, und sind im folgenden Frühling desto zeitiger zu nutzen.

Mohren-Kopff, ist im Reut-Stall eine Art Pferde, so eißschimmelich, mit schwartzen Köpffen und Füssen.

Mohren-Kraut, ist ein Gewächs mit breiten, weichen, weißlichten und wolligten Blättern, einem viereckigten, völligen Stengel, an dessen Zweiglein weisse Blumen in Gestalt einer Mönchskappe, und aus denselben ein Knopff mit zwey Saamen-Körnern, einer Erbsen groß, herfür kommen. Die Wurtzel ist lang und schwartz, in Wein gekocht soll sie wieder das Seitenstechen, Blutspeyen und Lendenweh dienen.

Mohren-Kümmel, wird bey uns in Gä[rten]

t

ten erzeuget. Der Saame und das Oel davon treibet den Harn, zertheilet die Blähungen, und dienet für den Stein und Colica.

Mohren-Zopff, ein Wichtel-Zopff, ist ein fleischichter Zopf, hinten am Haupt, an welchem das Haar wie an einem Küh-Schwantz heraus wächst, bißweilen auch wohl durch alteration und Zufluß anfängt zu bluten, und Schmertzen zu machen. Ist bey den Pohlen eine gar gemeine Kranckheit, und lässet sich nicht gerne vertreiben.

Mohrische-Aepffel, werden, wiewohl selten, in den Gärten angetroffen. Es ist ein niedriges Gewächs, daß einen ziemlich starcken Stengel hat, und breite, gelbichte Blätter. Die Blumen sind weiß, aus sechs Blättern bestehend, und die Früchte rund und schön roth. Das Gewächs wird nur zur Lust gehäget, und nicht zur Medicin gebraucht.

Molcken, ist das Wasser, so von der Milch überbleibt, wenn sie zu Käse geronnen. Es ist insgemein eine angenehme Erfrischung im Sommer; absonderlich aber ein heilsames Mittel wider die Lungensucht.

Molcken-Diebe, Zweyfalter, ist ein fliegendes Gewürm, von gar vielerley veränderlicher Größe, Gestalt und Farben. In soweit kommen sie alle überein, daß sie vor dem Kopff zwey zarte Faden, wie Hörner, haben, sechs Füsse, und vier Flügel, die überaus zart, und mit einem feinem Staube bedecket, der, wenn man sie angreifft, an den Fingern klebt. Sie kommen

alle von Raupen, oder andern Würmen,
zeugen einen Saamen, aus welchen wieder
me kriechen. Einige lassen sich bald im
Jahr; andere im Herbst sehen. Die meist
weiß und bund, und von so lebhafften F
daß sie nicht schöner können gemahlt werde

Moly, ist ein Kraut und knolligtes
Gewächs, so wider alle Zauberey gut s
dessen vielerley Arten in den Gärten bekann
Wurtzel ist eine kleine Zwiebel mit etlichen
die Blätter lang, schmahl und auch bre
Stiel hoch und dünne, an dessen Spitze d
me sitzt. Sie erfordern gleiche Wartu
andere Zwiebel-Blumen.

Monat, ist der zwölffte Theil des
welcher seinen Nahmen daher bekomm
des Monden Lauff fast mit den Mona
einstimmet. In dem gemeinen Leben n
Monate abgetheilet in politische und n
Ein natürlicher ist die Zeit von einem
zum andern. Ein politischer aber is
welche in Civil- und Proceß-Sachen
Monat gerechnet wird, nehmlich 30
Tage. Dessen Grösse rechnet man nu
tzen Tagen, die Stunden und Minut
man gar weg, oder zehlet sie alsdenn
sie zu einem gantzen Tage angewachs
gleichen Monate haben wir in dem g
ben aller Orten, so wohl Sonnen-
Monate.

Mönch, heist der Spund, welch
Ablaß eines Teichs aufrecht in die

tet, in welchem die Schutz-Bretter sind, durch derer Ziehen dem Wasser Raum gemacht wird, abzulauffen.

Mond, ist einer von den sieben Planeten oder der Irr-Sternen, ein grosses Licht des Himmels, welches die Nacht regieret, und sein Licht von der Sonne empfängt, auch wegen seiner Nähe eine grosse Krafft und Würckung in die irrdischen Cörper hat. Er zeiget uns allezeit dieselbe Seite, welches aus der Gestalt der Flecken, so daran verspüret werden, abzunehmen, welche allezeit einerley verbleiben, derer die grössesten mit dem blossen Auge; die kleinen aber nur durch ein Fern-Glaß gesehen werden; und diese letztere bald stärcker und finsterer, bald schwächer und lichter erscheinen, sollen nach einiger Meynung von den wässerigen Flächen, Meeren und Seen, so in dem Mond zu befinden; nach anderer aber von der, ob zwar allenthalben gleich trockenen, dennoch ungleichen Fläche des Mondes herrühren. Nächst diesem hat man beobachtet, daß sein Cörper ein vestes und dichtes Wesen sey, kugelformig, und allein zur Helffte von der Sonne erleuchtet wird, die andere Helffte aber bleibet finster; Und nachdem er zwischen uns und der Sonne stehet, können wir mehr oder weniger von seiner erleuchteten Seite sehen. Wenn er zwischen uns und der Sonne weggehet, kehret er uns seine finstere Seite zu, daß wir von ihm gar nichts sehen können, und das heissen wir den Neumond Wenn er in gleicher Weite von der Sonne und ihrem Gegen-Punct stehet, zeiget er uns gleich die Helff-

te seiner erleuchteten Seite, und das heisse
das erste Viertel. Wenn er an der andern
te unsers Erdbodens gleich gegen der Sonn
gelanget, so sehen wir seine erleuchtete Seite
und nennen es den vollen-Mond; un
letzte Viertel, wenn er den halben We
schen dem vollen und neuen Licht wieder err
Er verrichtet seinen Lauff in dem Zodiaco
Thier-Kreiße, in 27. Tagen, 7. Stund
41. Minuten; ob gleich sonsten, ehe er
zur Sonnen nahet, 29. Tage, 12. S
und 44. Minuten erfordert werden.

Wenn der Mond mit einem rothen Sc
kleidet erscheinet, bedeutet er Wind u
gewitter.

Gehet er das erste, oder letzte Vierter fein
klar auf, so wird es das gantze Viert
durch so dauren, wenn aber sein Glan
röthlich und zitternd anzusehen ist, so
er gemeiniglich Winde; scheinet er abe
dicke, blaß, dunckel und schwärtzlich,
get er Regen.

Ist der Mond übermäßig weißlich in de
te, und erscheinet schön Silber und
farben mit gar spitzigen Hörnern, so g
Anzeigung zum klaren Wetter; so
Hörner dicke, finster und grösser sind
deuten sie Regen.

So der neue Mond auf seine gewöhnlic
und in seiner rechten Maße nicht zu
kommt, mag man den Monat durc
Lufft und Regen vermuthen.

Hat er einen Circkel, oder Hof, um sich, so bedeutet es Veränderung des Gewitters; wird dieser des Abends gesehen, bedeutet es klares und trockenes, früh Morgens aber neblicht Wetter.

So der Mond finster und Aschen-farbig ist, so ist Wind-Brausen und Regen zu vermuthen; ist er roth und gelb, und hat viele zerbrochene Circkel um sich, so will er hastigen Sturm und Ungewitter, nachdem es die Jahrs-Zeit mitbringet, anzeigen.

An welchem Ort, der um den Mond stehende Hof sich verlieret und zergehet, von demselben Orte her hat man Winde zu erwarten.

So ein Ring von mancherley Farben, wenig durchsichtig, fast als ein Regen-Bogen, um den Mond stehet, so will sich die Lufft in hefftigen Regen und Wind verändern.

Wo der volle Mond klar scheinet, so giebt er Hoffnung zu klaren Wetter; zeiget er aber einen Gegen-Schein, so bedeutet es Regen.

Mond-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gern auf grasigen Bergen an freyer Sonne wächst, und im May- und Brach-Monat gefunden wird, hernach aber verschwindet. Ist ein herrlich Wund-Kraut, heilet alle innerliche Brüche und Versehrungen, wird nützlich in Wund-Träncken gebrauchet. In rothen Wein gesotten und davon getruncken, dienet es wider das Blutspeyen, rothe und weisse Ruhr. Aeusserlich heilet es alle frische Wunden und offene Schäden, frisch zerstossen

oder gepülvert. Die Bauer=Weiber setze
bey ihre Milch=Gefässe, der Zauberey zu
ren.

Mond=Milch, ist eine zarte, Schnee
se, lufftige Erde, dem Lerchen=Schwamme
ungleich, daher sie auch von einigen Aga
Mineralis, von andern auch Stein=Marc
nennet wird. Sie kömmt in der Tugend
der Siegel=Erde überein, kühlet und ver
den sauren Schleim, zertheilet das geron
Geblüt, dienet in Bauch= und Blut=Flü
wider den Sod, und äusserlich heilet sie
frische Schäden.

Mond=Sucht, ist, wenn etliche Leut
Nachts aus dem Bette steigen, und also s
fend sich an gefährliche Orte, als auf die
ser, oder in Brunnen begeben, oder ihre ge
liche Arbeit verrichten. Dieses geschiehet
mein durch die starcke impression ihrer Gesc
die solche Leute zu verrichten haben; der
Phantasie wird durch die frembde Ideas a
giret, insonderheit bey jungen Leuten,
Geister in stäter Unruhe, und von der w
Vernunfft noch nicht gezähmet worden.
len nun solche Leiber voller dicker und sch
Säffte sind, so thut man wohl, daß m
vomiren lässet, und mit dem Mercurio
purgiret, auch den Hirschhorn=Spiritum
verdünnende, warme Geträncke gebrauch

Mönig, ist ein Augen=Gebrechen an
Pferden, welches von einer zufälligen Suc
rühret. Wenn ein Pferd mönig wird,
sch=

schwöllen ihm gemeiniglich die Augen, rinnen, und gehen ihm aus beyden Augen dicke Felle, die dunckel-weiß, und unten mit schwartz, und zu Zeiten mit Blut, oder mit Blutfarb vermischt sind; daher vermeinen wohl etliche, so es nicht verstehen, das Pferd sey in die Augen geschlagen, oder gestossen, wollen demnach mit scharffen Artzney die Felle abtreiben, und machen dadurch den Schaden nur desto ärger. Nimm aber das Weisse von einem neu-gelegten Ey, streiche ihm dasselbe aussen auf- und um das Aug herum, und laß es einen Tag und Nacht daran: des Morgens wasche es mit einem schönen, lauen Wasser wieder sauber ab, und so es trocken, reibe ihm wieder eines über, und continuire fünff, oder sechs Tage damit. Will das Aug aber davon nicht licht werden, so nimm gute rothe Corallen, und lege sie auf ein heisses, aber nicht glüendes Eisen, bis sie weiß werden, mache sie zu subtilen Pulver, und blase es ihm in die Augen; wie den dieses Corallen-Pulver den Pferden bey allen andern Augen-Gebrechen gute Dienste thut. Oder nimm die Blüthe von dem Kraut Edel-Gamanderlein, oder klein Bathengel, dörre sie im Schatten, mache sie zu Pulver, und thue solches dem mönigen Rosse in die Augen. Oder, nimm Dosten, oder Wohlgemuth, Baldrian, Enzian, Weißwurtzel, grosse Kletten-Wurtzel, Sonnen-Wirbel, oder Wegwart-Kraut sammt der Wurtzel, Schell-Kraut ohne Wurtzel; dieses muß alles zusamm ziem-

lich grob geschnitten, und unter das Futter gemischet werden, wenn der Mond fünff Tage alt ist.

Mooß, ist ein kleines Kraut, welches an den Stämmen der Bäume, alten Stöcken, Steinen, und auf der Erde wächst. Es giebet dessen mancherley Arten, als Baum-Mooß, Lungen-Mooß, Erd-Mooß, Farren-Mooß, Zahn-Mooß, u. d. g. Der Mooß ist den Bäumen sonderlich den Frucht-tragenden, schädlich, und wo er sich häuffig findet, eine Anzeige eines feuchten, sauren Bodens Derohalben in einem Baum-Garten, wenn das fleißige Düngen und Behacken nicht genug thut, das Kratzen mit einem eigenen Mooß-Kratzer, der wie eine hole Schauffel gestaltet, muß vorgenommen werden; damit der Baum seiner Winter-Decke nicht beraubet werde, auch nicht bey trockner Zeit, weil er alsdenn sehr fest hält, sondern gegen den Frühling, und nach einem Regen. In den Wäldern und auf den Wiesen hindert der Mooß, wenn er dick aufflieget, das Wachsthum des Grases, und des Wiederwachses.

Moos-Rechen, ist an verschiedenen Orten eine gantz gewöhnliche Sache, und in Fürstlichen Gehöltzen denen Forst-Bedienten, als ein Accidens jedesmal gegönnet worden, gestalt der Haußwirth sich hierbey wegen der Streu vors Vieh, und folglich auch durch die Düngung seines Acker-Baues Nutzen suchet; wiewohl, was das letztere betrifft, es von schlechten Nachhalt ist, und dergleichen Mooß-Düngung über eine Saat nicht leicht gemercket wird. Es muß aber bey diesem

Mooß-

Mooß-Rechen eine sonderbahre Behutsamkeit gebrauchet werden: Denn in demjenigen jungen Gehöltze, welches sich allbereit geschneitelt, und in demselben die vorigen alten Stöcke nunmehro wieder nieder gefaulet, und zur Erden worden sind, wird man dergleichen Mooß am allerbesten und dickesten finden, am allerwenigsten aber ist solches daselbst ohne Schaden zu rechen; denn es ist bekannt, daß die Wurtzeln des Holtzes mit selbigen überlauffen sind, die ihm sowohl Schatten, als auch Feuchtigkeit geben und erhalten, welches beydes dergleichen jungwüchsige Stämme um ihrer noch nicht tieff genug in die Erde geschlagenen kleiner Zaser-Würtzelein willen, noch sehr nöthig haben. Wenn nun diese Decke von selbigen abgezogen wird, so wird nicht allein hernachmahls die entblössete und noch junge Wurtzel von der Lufft und Sonne ausgetrocknet, und dadurch der dem Stamme zu seinem Wachsthum benöthigte Safft vermindert, sondern es nimmt auch der Mooß selbst, wenn er mit der Zeit wieder anwächst (wie denn solches in weniger Zeit geschiehet) dem Baume die Nahrung, und kan dahero in dergleichen jungen Holtze dieses Mooß-Rechen nicht gebilliget werden. Was aber das alte, überständige und zu Holtzen zeitige Gehöltze anlanget, so ist es endlich zuzulassen, doch ist am allersichersten und besten gethan, wenn es in beyderley Wuchs, und also durchgehends nachbleibet, es sey denn an solchen Orten und Flecken, welche von denen Gehauen und Schlägen sind, und ein bis zwey Jahr darauf selbigen die

Hiebe nachgeführet werden, daselbst ists ohnbedencklich zu sammlen und zu nutzen.

Morast, ein Land, welches wegen seiner Niedrigkeit, oder weilen es mit Brunn-Adern durchzogen, mit Wasser bedeckt, oder doch so untermenget ist, daß es zum Anbauen nicht tauglich ist.

Morcheln, ist eine der besten Arten von Erd-Schwämmen, die klein und bräunlich sind. Sie werden theils grün, theils getrocknet zum Speisen verthan. Unter den getrockneten sind die Spitz-Morcheln die besten, und kommen häuffig aus Böhmen und Schlesien. Sie müssen frisch, rein und nicht sandicht oder wurmigt seyn, denn der Wurm frisset sie leicht an, wenn sie nicht wohl gewartet, und an der Lufft öffters ausgetrocknet werden.

Morene, ist ein Fisch, von dem Geschlecht der Weiß-Fische, wird sonderlich in Brandenburg und Pommern in verschiedenen Seen in Menge gefunden, und bey Winters-Zeit gefangen. Es ist ein kleiner Fisch nicht über 8. oder 10. Zoll lang, hat Silber-weisse Schuppen, und ein zartes wohlschmeckendes Fleisch, welches auf Forellen ziehet, und je kleiner, je niedlicher sind sie zu essen.

Morgen, ist ein Acker- oder Feld-Maas, so aber nicht an allen Orten gleich. Mehrentheils wird es vor drey hundert Creutz- oder gevierte-Ruthen gerechnet; in den Churfürstlich-Sächsischen Landen aber hält ein Morgen nur hundert

und

und funffzig, an manchen Orten auch nur hundert und zwantzig dergleichen Ruthen.

Morschellen, sind aus allerhand Gewürtze und Artzeneyen mit Zucker zusammen gegossene Tafeln, die in kleine länglichte Stücke geschnitten, und theils als ein Confect, theils als eine Artzeney zugerichtet sind. Also verkauffet man in den Apothecken Hertz-Morschellen, Purgier-Morschellen, und dergleichen.

Mörser, ist ein Gefäß von Eisen, Metall, oder Stein, darinnen allerhand grobe Sachen, die sich brechen lassen, mit einer metallenen, oder höltzernen Keule, gestossen werden; in einer Haußhaltung ist es ein nöthiges und nutzbares Stück.

Mörtel, eine Speiß von Kalck und Sand, oder mehr andern Stücken zugerichtet, die Steine und Ziegel damit in einem Bau zu verbinden. Derjenige, welcher unter dem Löschen des Kalcks, wenn derselbe noch warm ist, durch Vermischung des Sandes bereitet wird, bindet viel besser, als wenn der Kalck vorhin gelöschet ist.

Morve, ist eine dicke und blutige Feuchtigkeit, so aus einer verderbten Lunge herrühret, und dem Pferd durch die Nase gehet.

Most, neuer, ausgepreßter Wein, davon der beste ist, welcher von ausgetrettenē Trauben gleich zu erst kömmt, und Lixivium genennet wird. Der andere nachgepreste ist schon schlechter, und wenn hernach Wasser zur Verzehrung aufgegossen wird, so wird Lurcke daraus, welcher zwar ein kühlender, aber sehr schlechter Tranck ist. Der Most ist lieblich zu geniessen: weil er aber von sei-

ner Unreinigkeit nicht geschieden, behält er viel schädliche Eigenschafften, macht Blähungen, Verstopffungen in der Leber, Miltz und Gekröse, und verursacht den Nieren-Stein, und weil er dennoch von verschiedenen gern getruncken wird, so haben sie allerhand Mittel erfunden, die Gährung des Mostes zu hindern, worunter das leichteste ist, daß man ein wohl vermachtes Faß voll Most in einen Brunnen, oder kaltes Wasser, tief einsencke, und dadurch bey sechs bis sieben Monden denselben süß und frisch erhalte. Denn die Kälte des Wassers verhindert die Gährung; sonst hat man auch noch andere Mittel.

Motte, Schabe, ist ein kriechendes, kleines Ungeziefer, welches die Kleider, Tapeten, und Peltzwerck verderbet. Dieselben davon abzuhalten, pfleget man fette Kühn-Späne, oder Jugten-Riemen zwischen die Kleider zu legen, oder sie mit frischem Hopffen einzustreuen. Es thut auch gut, wenn sie im Mertz bey hellem Wetter in die Lufft gehangen, und wohl ausgeklopffet werden.

Motten, sind auch eine besondere Kranckheit der Bienen. Es sind Maden, oder Zweyfalter, die sich in den ledigen Rost einfinden, darein nisten, das Honig verzehren, die Bienen selbst vertreiben, und den gantzen Stock verwüsten. Diesen vorzukommen, muß im Frühling das leere Wachs, sonderlich das schwartze, fleißig heraus gebrochen werden, und so man Bienen-Falter in einem Stock verspühret, soll man bey finsterer Nacht ein brennend Licht vor den Stock setzen,

zen, so werden sie Hauffen-weise herum flattern, und sich verbrennen.

Mücke, ist ein kleines, fliegendes Ungeziefer, welches einen Stachel im Maul hat, der ihm an statt der Zunge dienet, und womit es Menschen und Vieh empfindlich sticht, damit es ihr Blut in sich saugen möge. Sie sind überhaupt von den eigentlich so genannten Fliegen in der Gestalt unterschieden, indem sie einen kurtzen Leib und langen dünnen Bauch haben; bey den Fliegen aber beydes dicker und der Bauch ein wenig länger als der Leib ist. Unter sich sind sie der Grösse und Gestalt nach mancherley. Sie halten sich gerne an feuchten Orten auf; dahero auch geglaubet wird, daß sie aus der Fäulniß des Wassers, oder der an den Bäumen und Kräutern hangenden Feuchtigkeit gezeuget werden, als worinn ein gewisser Saame stehen soll, der durch die Hitze der Sonne belebet wird.

Müdigkeit, ist ein beschwerlicher Zustand, welcher den Pferden entweder durch eine langwierige, ohnunterbrochene starcke Reise, oder durch ein muthwilliges Jagen und Rennen zugezogen wird. Einem müdgerittenen Pferde aber zu helfen, und es wieder zu rechte zu bringen, soll ein Reisender, oder wem sonsten das Pferd anvertrauet ist, des Abends die Schenckel mit warmen Bier, darinnen ein wenig Butter und Saltz zergangen ist, waschen, oder mit untereinander gesottenen Eßig, Hopffen und Bier wohl bähen, oder auch Saltz in einer Pfanne wohl rösten, und, wenn es heiß, dem Pferd in die

Hufe

Hufe thun, über solches aber trockenen Roß-Koth schlagen, und, damit es nicht heraus falle, wohl vermachen. Wenn ein Pferd sehr müde ist, soll man ein paar Hände voll Saltz in einer Gelte mit frischem Wasser wohl durch einander rühren, dem Pferde gegen Abend die Schenckel wohl damit reiben, und es also über Nacht stehen lassen: des Morgens aber eine Hand voll Odermennige in halb Wein und halb Wasser sieden, und damit, so warm man es an denen Händen erleiden kan, das Roß gegen die Haare reiben, alsdenn denselben Tag stille stehen lassen, so kommt es gewiß wieder zurechte. Oder siede einen grossen Topff voll Tann-Zapffen in Wein, und wasche, so warm es seyn kan, dem Pferd sowohl die Schenckel, als auch den gantzen Bauch, nebst der Brust und dem Geschröte damit. Laß es auch offt in ein Fließ-Wasser gegen den Strohm führen, und eine Zeit lang darinnen gegen dem Strohm stehen. Man soll insonderheit solchen müden Pferden Bohnen-Mehl im Futter zu fressen geben, und Weitzen-Kleyen unter das Trincken rühren, denenselben aber durchaus keine Ader öffnen lassen, als welches ihnen höchst schädlich ist, sondern dafür denenselben von Bolus, Eßig, Brandtewein und Knoblauch, Sauerteig und dergleichen einen guten Anstrich machen; oder man kan auch solchen Pferden die Schenckel offt mit Knoblauchs-Brühe reiben, und ihnen dabey mit Saltz, Knoblauch und altem Schmeer untereinander gestossen, einschlagen. Etliche waschen ihre müden Pferde mit warmen Wasser, darinnen Haber-

Stroh

Stroh gesotten worden, binden ihnen auch zugleich das warme Haber-Stroh um die Beine, und geben ihnen Eisen-Kraut, Beyfuß, Kletten-Wurtzel, Eber-Wurtzel, Wegwarten rc. unter dem Futter zu fressen. Andere rathen, man soll einem müden Pferde die Schenckel wohl mit Spühl-Wasser waschen, hernach Hanff-Oel acht Loth, Lein-Oel zwölff Loth, und zwey Hände voll Saltz unter einander mischen, und dem Pferd die Beine, wenn sie vorhero vom Waschen trocken worden, wohl damit reiben, und denn mit nachfolgendem Einschlag demselben einschlagen. Nimm zwey Hände voll gestossene rothe Zwiebeln, ein halb Pfund Butter, ein Viertel Pfund Honig, drey Loth Wachs und Eßig, so viel als genug ist, und mische es unter einander zu einem Einschlag. Daß ein Pferd nicht müde werde, wenn man reisen muß, so gieb ihm alle Nacht und alle Morgen eine gute Hand voll Wegwart-Wurtzeln zu fressen, oder binde ihm die Wurtzel von Eisen-Kraut ins Gebiß, räume ihm alle Nacht die Hüfe wohl aus, und schlage ihm mit folgender Salbe ein: Nimm Terpentin, gut altes Schmeer und Hirsch-Unschlit, jedes gleich viel, Grünspan den dritten Theil so viel als eines dieser Stücke, mache es mit Honig über einem Feuer zur Salbe, doch daß sie nicht zu dünne werde. Von nachstehendem Pulver soll man auf der Reise einem Pferde täglich einen, oder zween Löffel voll eingeben. Nimm Meister-Wurtzel. Eber-Wurtzel, jedes drey Loth, Angelica, Bibernell, Florentini-

sche

sche Viol, Wurtz, Hasel-Mistel, Eichel-Mistel und Birnbaum-Mistel, jedes zwey Loth, Hirsch-Klauen drey Loth, gebrannt Hirsch-Horn sechs Loth, Zittwer, Galgant jedes ein Loth, Fœnum græcum ein Viertel Pfund, alles klein gemacht, und untereinander gemischt. Wer mit seinem Pferd öffters auf der Reise seyn muß, der gebe demselben wochentlich ein halbes Loth Antimonium crudum, (Spieß-Glas) oder ein Quintlein Crocum Metallorum, welcher aus guten Spieß-Glas und gereinigten Salpeter bereitet wird, mit Saltz vermischt zu fressen, und lasse demselben mit Eßig und Küh-Koth, oder mit alten Schmeer-Knoblauch und Saltz untereinander gemischt, fleißig, doch auch nicht gar zu offt einschlagen, lasse es auch währender Reise des Abends niemahlen ins Wasser reuten, sondern die Füsse fein trocken mit Stroh, oder einem wüllenen Tuch abreiben. Wenn man aber von der Reise wieder zurück kommen, und es heisse Zeit ist, kan man es täglich ins Wasser reuten, und eine halbe Stunde gegen dem Strohm stehen lassen.

Mulden-Gewölbe, ist ein Gewölbe, das in der Mitte ein viereckigt, flaches Feld hat; von allen vier Seiten her aber mit seiner Krümme den Quadranten eines Circuls vorbildet.

Mulm, ist eigentlich Fäule im Holtz. Wenn an einem Baum der Stamm inwendig verfaulet ist, wird er mülmig genennet.

Mumme, ist ein dickes und starckes Bier, so

so zu Braunschweig gebrauet, und weit und breit verführet wird.

Mund-Fäule, Scharbock, ist ein solcher böser, scorbutischer Zufall des Mundes, sonderlich des Zahn-Fleisches, davon dasselbige nicht allein verdirbet, anfaulet, und sich verliehret, sondern auch die Zähne böß, schwartz und wackelend werden. Es wird endlich, wenn es lange währet, so arg, daß es schwer zurecht, noch verbessert werden kan. Unter den Hauß-Mitteln wider dieses Ubel ist Müntzen-Wasser mit Alaun ein wenig angesäuert, oder Salbey Wasser, worinnen etwas Gummi Lack und Alaun zerlassen, damit den Mund geschwengt und ausgewaschen.

Mund-Fäule, oder Gursis der Pferde, ist eine Kranckheit, da einem Pferde nebst hefftiger Entzündung des gantzen Mundes an dem Zahn-Fleisch Geschwüre auffahren, und in das Maul, Rachen, Schlund und Gurgel-Löcher fallen. Sie entstehet von denen hitzigen Dämpffen, welche aus der Leber, und von grosser Hitze der Gallischen Feuchtigkeiten über sich steigen; Ingleichen wenn die Pferde des neuen Heues zu viel fressen. Im Anfang wird der gantze Mund Feuer-roth, das Pferd bekommt einen hitzigen stinckenden Athem, und lässet einen hitzigen Schaum von sich fallen, bis endlich die Geschwüre sich zeigen, und wenn man das Ubel zu weit einreissen lässet, Löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geschwüre vorhanden, stellet man das Pferd in den Noth-Stall, bindet es

auf, und verwahret es wohl: hernach bindet man ihm die Zunge mit einer Schnur oben an den Rachen, schauet nach dem Schaden, u. wäschet hernach die Zunge u. das gantze Maul wohl mit nachfolgender Mixtur aus. Darzu wird Wegerich Wasser u. Lattich-Wasser, jedes ein halbes Nössel, Bertram ein Loth, und Essig ein Nössel genommen, und wohl unter einander gemischt. Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaschen gestanden, bläßt man ihm nachfolgendes Pulver darauf: Nimm dürre Oelbaum-Blätter und Granat-Aepffel-Schalen, pulverisirt und unter einander gemischt. Nach einer halben Stunde wäschet man den Schaden wieder mit vorbeschriebener Mixtur aus; wiederholet solches täglich Morgens und Abends, und giesset ihm etliche mahl folgende Purgation ein: Nimm Aloes epaticæ ein Loth, Scammonii zwey Quint, Lerchen-Schwamm ein Loth, Rapontici drey Loth, Gummi Guttæ ein Quint, und Wein-Stein drey Loth, stosse alles unter einander, und lasse es über Nacht in drey Nösseln, oder anderthalben Maas Wein stehen, und geuß ihms auf einmahl ein. Nach dem Einguß soll man das Maul mit obiger Mixtur wieder waschen, und das Pferd eine halbe Stunde wohl zugedecket reuten. Wo aber Geschwüre vorhanden, muß man ihm zwar den Mund auch reinigen, und gleichfalls diese Purgation gebrauchen; zwey oder drey Tage nach der Purgation aber soll man ihm die Adern am Halß, wie auch den Staffel stechen, und wohl bluten lassen; die Geschwüre

aber, nachdem sie eröffnet, mit nachfolgendem wohl auswaschen: Nimm Sumach, Myrten, Oelbaum-Laub, Granat-Aepffel-Rinden, oder Schalen, jedes zwey Hände voll, siede es wohl mit einander im Fließ-Wasser, und streue hernach folgendes Pulver darauf: Nimm Granat-Aepffel-Schaalen, Gall-Aepffel, Oelbaum-Laub, und Sandel drey Loth, unter einander zu einem Pulver gemischt. So aber die Geschwüre um sich fressen, so nimm Hepar Antimonii, das ist, mit Salpeter verpufftes Spieß-Glaß, welches ein Leber-farbenes Pulver ist, ein Quint, Saffran zwey Scrupel, und ein halb Nössel Wein, mische es unter einander, und geuß dem Pferd auf einmahl ein, nimm sodenn Rosen-Pulver zwey Loth, Wegerich-Safft und Honig, jedes sechs Loth, mische es unter einander zu einer Salbe, und schmiere die Geschwüre damit. Das Pferd soll in einem mittelmäßigen warmen Stall stehen, und sein Futter gebrochen, oder geschroten, mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck aber laulicht, mit schönem Mehl, Honig-Wasser und etwas Salpeter angemacht seyn.

Mündig, wird derjenige genannt, so seine mannbaren Jahre erreichet. Solches geschiehet nach den gemeinen Kayserlichen Rechten, durch Erfüllung des 25sten Jahres; nach Sachsen-Rechte aber mit Erfüllung des 21sten. In Francken werden nur 20. Jahr erfordert.

Murmel-Thier, ist ein kleines Thier, fast, wie eine Katze, rausch-gelb-oder-falb von Haar.

Es frist wie ein Eichhorn aufgericht sitzend. Seine Speise ist Obst; und wenn es zahm geworden, Brod, Käse, Butter, und allerhand Zugemüse. Es schläfft den gantzen Winter in seiner Höle, und liegen allezeit in ungleicher Zahl, zu 5. 7. bis 13. in einem Loch. Um Weyhnachten sind sie am fettesten, ihr Fleisch wird gegessen, und ihr Fett dienet für Glieder-Schmertzen und erhartete Spann Adern, es fördert auch den Schlaff, wenn es auf die Fuß-Sohlen geleget wird.

Muscare, ist die Frucht eines Baums, der unsern Birn- und Pfirsich-Bäumen gleichet, und so wohl wild, als durch die Nuß fortgepflantzet, wächst. Die Blätter sind licht-grün, länglich, glatt, und von gutem Geruch. Die Blüthen sind unsern Kirsch-Blüthen ähnlich und gleichfalls wohlriechend. Die Frucht ist anfänglich grün und runtzlich, hernach goldgelb, und wie eine grosse Birn gestaltet. Die auswendige Schale ist wie das Grüne an unsern Wall-Nüssen, dieselbe beschleust eine gespaltene, harte, gelbe Schale, um welche auswendig die Muscaten-Blüth, Strichweise anlieget, inwendig aber die Nuß enthalten ist. Wenn die Frucht reiff worden, zerberstet die äusserste weiche Schale, und alsdenn wird die Blüthe abgelesen, die darunter befindliche harte Schale erbrochen, und die Nüsse werden gleichfalls absonderlich gesammlet. Diese werden von den Einwohnern alsdenn in Kalck-Wasser gewaschen, damit sie frisch und vor dem Wurm bewahret bleiben. Der Baum

wächst

wächst vornehmlich in den Banianischen Insuln, und weil sie von der Holländischen Compagnie in Ost-Indien beherrschet werden, hat diese den allgemeinen Handel und Verkauff von der Blüthe und den Nüssen. Gute Muscaten-Nüsse müssen also schön, völlig und groß, auswendig Aschen-Farbe, inwendig röthlich, mit Adern durchzogen, öhlich und schwer seyn, und im übrigen aus dem lieblichen Geruch und scharffen Geschmack beurtheilet werden. Sie sind warmer, trocknender und zusammenziehender Natur, stärcken das Gehirn und Nerven, den Magen und alle Eingeweyde, dienen wider die Colic, allerhand Durchbrüche, und die rothe Ruhr.

Muscateller, Birn, ist eine kleine, aber wegen ihrer Süßigkeit und lieblichen Mosch-Geruchs hochgehaltene Birn, die auch frühzeitig reiff wird. Sie ist nicht nur grün wohl zu geniessen, sondern kan auch in Zucker naß und trocken eingemacht werden.

Muster, nennen die Gärtner das Anlegen einer zeitlichen Figur in der Parterre des Blumen-Gartens.

Muster-Bäumlein, sind in den Lust-Gärten diejenigen, welche entweder in den Mittel-Punct, oder in die Ecken der Muster, oder auch an die Gänge in gewisser Distanz gesetzet, theils auch derselben, um mehrerer Zierrath willen, unter der Scheere gehalten, und in gewisse Figuren durchs Beschneiden gebracht werden. Die Frantzosen heissen sie Buissons, Büsche, oder Sträuche, und schicken sich hierzu am besten der

grosse Bux-Baum, Wacholder-Baum, Baum des Lebens, Seven-Baum, Rosen-Sträuche, Roßmarin, Cypressen-Kraut, Salbey-Stauden, Post- oder wilder Roßmarin; ja auch einige Arten Obst-Bäume. Die gantz frembde Bäume trägt man samt ihren Gefässen hin, und stellet sie an die Muster an bequemen Ort, da sie wohl ins Gesicht kommen, als Cypressen-Bäumlein, Laurus, Tinus, Jasmin, Oelbaum, Citronen, Pomerantzen, Granaten, Myrten, Therebinten, Pistacien, Mastix-Baum, Chermes-Baum und Spanisches Geniste.

Mutter, in der Haußhaltung wird dem Weiblein unter dem Vieh, so zur Zucht bestimmet, dieser Beynahme zugelegt, und daher Mutter-Pferde, Schaafe, Schweine, genennet.

Mutz, eine Bier- oder Schrot-Leiter, worauf man die Fässer in die Keller läßt.

Myrten-Baum, siehe Mirte.

Myrten-Dorn, siehe Mäuse-Dorn.

N.

Nabel-Bruch, diese geschehen öffters bey Kindern, entweder durch üble Verwahrung u. Nachläßigkeit des Nabels; oder hefftiges Schreyen, Husten, und starcke Bewegung derselben. Bey Frauen aber geschiehet es öffters in schwerer und Geburts-Arbeit; auch corpulente Leute können leicht solchen Bruch bekommen.

Nabel-Kraut, ist ein zaseriges Garten-

Ge-

Gewächs, hat runde, fette und Schlüsselförmige Blätter, an langen Stielen, es wächst auch wild in Wäldern, auf den Wiesen und Bergen. Die Wurtzel treibt den Schweiß, widerstehet dem Gifft, stärcket das Hertz, dienet für Fleck-Fieber, allerley Bauch- und Blut-Flüsse, Schwindsucht, Frantzosen, Wunden und Würme. Das Kraut heilet äusserlich die Natter-Bisse.

Nachbar, heisset derjenige, der einem andern nahe wohnet. Es wird von Häusern so wohl, als Aeckern und gantzen Ländern gesaget. Nachbarn können einander viel nutzen und schaden, dahin zielet das Sprichwort: Es ist keiner so reich in seiner Haußhaltung, er bedarff seines Nachbars. In Rechten werden Nachbarn geachtet, nicht nur die unmittelbar nebeneinander, sondern auch, die an diesen und die gegen über wohnen, so weit nehmlich eine Menschen-Stimm mag gehöret werden. Unter Nachbarn pflegt gleiches Recht zu gelten, nach dem Sprüchwort: Nachbar gleich, arm und reich. Wenn ein Stück Guts zu Kauff stehet, hat der Nachbar, bey gleichem Gebott den Vorzug, und das Recht der Auslösung, wo es hergebracht, auch vor einem Anverwandten. Ein Nachbar darff dem andern nichts in seinen Hof oder Garten werffen, und nichts angeben, dadurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könnte: Ingleichen keinen Abtritt bauen, wenn dadurch dem Nachbar Ungelegenheit verursacht wird: Aber wohl einen Brunnen gra-

ben, ob gleich des Nachbars seiner dadurch ver-siegen muste. So mag auch ein Nachbar dem andern sein Licht, oder die Aussicht, verbauen, wenn er nicht die Gerechtigkeit hat, solches zu wehren. Ein Nachbar ist dem andern in Noth beyzustehen schuldig.

Nachdreschen, heisset, wenn ein Hauß-Vater, oder Wirthschaffts-Verwalter, bey vermutheten Unfleiß, und Liederlichkeit seiner Drescher bißweilen unversehens etliche Schütten, von denenselben bereits ausgedroschenẽ Strohes, nach beschehenen Aufheben, oder auf einer andern Tenne, durch besonders hierzu bestellte Leute, nochmahlen dreschen lässet, um dadurch zu erfahren, ob sie rein ausgedroschen, oder aber viele Körner im Stroh gelassen, weil sie etwan auf einmal zu viel und zu dick angeleget, oder aber, wie zuweilen die Lohn-Drescher zu thun pflegen, nur so überhin gedroschen. Bey erfundenen Unfleiß wird ihnen an etlichen Orten so viel an ihrem Drescher-Lohn weggenommen, als man im Nachdreschen an Körnern gefunden, oder sie werden auch sonsten anderer Gestalt willkührlich bestraffet.

Nachhängen, sagt man, wenn man einen Hirsch mit dem Leit-Hunde nachsuchet.

Nach-Harcken, Nach-Rechen, oder **Heschel-Rechen**, ist ein grosser Harcken oder Rechen, dessen Balcken über drey Ellen lang, mit vielen Zähnen oder Zincken besetzt, und mit einem etwas stärckern Stiel, als die ordentliche Harcken, versehen ist. Man bedient sich dieses

In-

Instruments in der Erndte, vornehmlich an denenjenigen Orten, wo die breiten Stücken, oder Beete im Gebrauch sind, und Korn und Waitzen pflegen gehauen zu werden, da denn die auf dem Acker hin und wieder liegen gebliebene, und nicht mit in die Garben gebundene Halme und Aehren, durch die Schnitter damit zusamm, und hinter die Mandeln geschleppet, und die so genannte Wirr-Bunde, oder Wurm-Gebäude, daraus formiret werden. Diese Arbeit wird das Nach-Harcken, oder Nach-Rechen genennet.

Nachstellen, heissen die Jäger, wenn man vor einem Holtz herstellet, damit das Wild da nicht wieder hinein komme, sondern in ein ander begehrtes Holtz einlauffe.

Nacht, wird diejenige Zeit genennet, in welcher die Sonne das untere Hemisphärium, oder Theil der Erde, so von dem Punct des Niedergangs durch den untersten Theil des tieffsten Himmels, biß zum Punct des Aufgangs reichet, beleuchtet. Sie wird in sieben Spatia getheilet, deren 1.) der Abend heist, so lang die Sonne im Niedergang begriffen ist. 2.) Die Dämmerung, so lang noch die Sonnen-Strahlen zu sehen. 3.) Die Zeit des ersten Schlaffes, da alles still wird. 4.) Die Mitternacht, wenn die Sonne im höchsten Grad des Unter-Himmels stehet. 5.) Das Hahnen-Geschrey, wenn Menschen und Vieh wiederum rege werden. 6.) Die Morgen-Dämmerung, der Morgen, wenn es beginnet hell zu

werden. 7.) Die Morgenröthe, so lang biß die Sonne in die Höhe kommt.

Nächte, Zwölff Nächte, die Einbildung, daß aus den zwölff Nächten die Calender-Schreiber das Gewitter im bevorstehenden Jahr in dem Calender machen, ist bey den Bauren allzutief eingewurtzelt. Sie verstehen aber durch die zwölff Nächte, vom Christtag an zu rechnen, und gründen ihre Wetter-Deutung darauf, daß der Christtag den Jenner, St. Stephanus den Hornung, der dritte Feyertag den Mertz, und so fort bedeute, nach den bekannten Knittel-Versen:

Und wie es wittert an diesem Tag,
So soll es wittern, als ich dir sag,
An seinem Monat, der ihm zugehört,
Welches folgend gantz klärlich wird gespört, 2c.

Allein, wie hier die Verse sich reimen, so reimen sich auch die 12. Tage zu den 12. Monaten. Keine Analogia Physica, oder natürliche Correspondentz ist daran zu finden, sondern bloß eine Analogia Arithmetica daß 12. Tage mit 12. Monaten verglichen werden. Meynet jemand, es hätten diese zwölff Tage mit den 12. himmlischen Zeichen, deren jedes die Sonne in einem Monat durchläufft, eine sonderbare Verbindniß, der wird gar sehr irren. Denn zum Exempel, der Christtag, das ist der 25. December, ist nicht der Anfang des Steinbock-Monats, vielweniger der Anfang des Jenners, selten aber, und kaum in 19. Jahren, der Anfang eines

neuen Monden. Wenn nun gleich der Christ-tag etwan im Anfang des neuen Monden fiele, so würden doch die andern 11. Tage diese Eigenschafft nicht haben. Und da sie auch dieselben gleich hätten, so wäre doch noch keine genugsame Consequenz des Gewitters; so wenig, als man sonst aus dem Tage eines neuen Lichtes von der Witterung des gantzen Mondscheins etwas gewisses schliessen kan. Wann auch diejenigen, welche viel auf die zwölff Nächte zu halten pflegen, gefraget würden, ob dann, wann es am Neu-Jahrs-Tage schneyete, dergleichen auch im August zu gewarten wäre, weil, nach ihrer Meynung, dieser Monat und der Neu-Jahrs-Tag eine Gemeinschafft haben, und sie wolten antworten, an statt des Schnees müste man Regen vermuthen, so ist solches leichtlich zu glauben, indem gar selten ein gantzer Sommer-Monat ohne Regen vergehet.

Nacht-Garn, Nacht-Netze, Streich-Netze, ist eine Art zum Vogelfang gehöriger Netze, welches sechzig, siebenzig bis achzig Fuß lang, und bis vier und zwantzig breit ist, und folgender Gestalt verfertiget wird: Es wird mit einer Maschen oder Schmasen angefangen, und so lang von beyden Seiten zugegeben, bis es die verlangte Breite erreichet; hierauf nimmt man auf einer Seite ab, auf der andern hergegen gibt man wiederum eine halbe zu, bis es die nöthige Breite hat. Nach diesem wird von beyden Theilen abgenommen, damit das Netz den vier und zwantzig schuhigen Triangel, den es anfänglich in

in Stricken bekommen, wiederum zu Ende bringe, und auf eine Masche, wie es angefangen, auslauffe; damit es aber seine vier Ecken erreichet, wird es gezogen, und also ist das Netz verfertiget; darbey noch wegen der Maschen zu gedencken, daß solche nicht gar zu eng gemacht werden, damit man die erwürgte Vögel durchziehen könne. An eine jegliche von den schmalen Seiten wird eine lange Stange angebunden und von etlichen unten an das Ende, oder dem untern Rand des Netzes, besonders wenn es windigt, Lappfedern angemachet, so ein wenig auf der Erde herfahren, die Vögel damit aufzuschrecken. Des Abends, wenn es finster wird, und der Mond nicht scheinet, breitet man das Netz nach der Länge aus, alsdenn fassen es zween forne bey den Stangen, der dritte trägt hinten den Sack oder Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erde nach; also schleiffen sie das Netze schräg, und mit dem untern Ende dicht an der Erde, und so etwas unter dem Netze aufflatert, legen sie dasselbe nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebst dem Netze auf, und gehen weiter. Im lichten Wetter ist es nicht sonderlich zu practiciren, und muß, wofern es geschiehet, viel geräder und schleuniger, als fast im dunckeln Wetter, fort gegangen werden. Diese Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebrauchet, weil aber auch Wachteln, ja gantze Volck Rebhüner und junge Hasen damit beschlagen, und weggefangen, oder zum wenigsten verjagt werden, ist ausser dem Herrn der Wild-

Bahne,

Bahne, oder der Niedern-Jagd, niemand befugt mit demselben zu gehen.

Nachtigal, ist ein Vögelein in der Grösse eines Sperlings, graulich auf dem Rücken, weißlich auf dem Bauch, mit einem röthlichen Schwantz. Es lebt von Gewürm, und allerhand Beeren. Sie zeucht am ersten weg, und kömmt nicht wieder, bis es recht Sommer werden will. Sie nistet an der Erde in Sträuchen und Hecken. Ihr Gesang ist das vornehmste an ihr, als womit sie alle andere Vögel übertrifft, und um deßwillen vor allen geliebet wird. Die bis zur Mitte des Aprils gefangen werden, geben die besten Sang-Vögel. Wann sie in vier Wochen nicht anfängt zu singen, ist es ein Zeichen, daß es kein Männlein, weil diese allein singen: und denn muß man sie nur wieder fliegen lassen.

Nacht-Leuchter, ist ein von Zinn oder Blech hoch- und hohl getriebener Leuchter, mit einer weiten und tieffen Tille obenher verwahret, welcher, ehe das Nacht-Licht hinein gesetzet wird, mit Wasser angefüllet werden muß.

Nachtschatten, **Säu-Kraut**, ist ein hochsteigendes Kraut, wächst häuffig an feuchten Orten, an den Zäunen, alten Mauern, Wegen und Aeckern, hat länglichte, schwartz-grüne, spitzige Blätter, und viel-farbige Blumen, so Trauben-weise an einander hangen, und den gantzen Sommer durch treiben; trägt rothe Beerlein, voll Saffts, aber widerlich am Geschmack. Die Wurtzel ist zaserigt, wenn sie gekauet wird, schmeckt

schmeckt sie je länger je süsser. Da
net, zertheilet und reiniget, in Wei
ser gekocht, davon des Morgens ei
gethan, öffnet die verstopffte Leber
zertheilet das geronnene Geblüt im
den Harn und Grieß, ist gut für di
ber, Gelbe- und Wassersucht, auc
brüstigen, sonderlich die mittlere Ri
nig-Kraut den Kindern in die Wi
Zauberey zu bewahren.

Nach-Wehen, sind die Sc
bey den Wöchnerinnen, gemeinigl
Geburt, sich einfinden. Hierwider
Wehe-Mütter den besten Rath.
Haus-Mitteln kan ein Absod von
fuß, oder weissem Kümmel, oder
Wasser dienen.

Nadeln, heissen die Blätter a
gel-Holtz, als Tannen, Fichten
dern, u. d. g.

Nagel-fest, in Kauf-Briefen
ser wird gewöhnlich die Clausul eing
was Nied- und Nagel-fest, od
und Nagel-fest ist, dabey verbleiben
runter werden auch Brunn-Ketten
Eimer, Lager in den Kellern, und ein
Schräncke begriffen.

Näger-Kraut, wächst gern a
mäuer, an Wegen und im Felde. S
Blätter, weisse oder graulichte Bl
breite Schötlein, mit gar kleinen S

gefüllet. Es ist gar diensam zu Nägelgeschwüren und andern Geschwulsten der Finger.

Näglein, Nelcken, sind theils wilde, theils Garten-Blumen. Die wilden sind mancherley, gemeine Feld-Nelcken, mit bunden Blumen, mit breiten und schmalen Blättern; Feder-Nelcken, mit weissen Leib-farbenen Blumen; Berg-Nelcken, u. d. g. Die Garten-Nelcken, sind wieder mancherley. Einfache und volle, die theils in Beeten, theils in Töpffen gehalten werden. Ihrer Grösse, Farben, und unterschiedenen Arten nach, sind sie so vielerley, daß man derer etliche hundert Sorten zehlet. Ihre vielfältige Nahmen, Wartung und Fortpflantzung findet man in Büchern, die von der Gärtnerey handeln, beschrieben.

Näglein, **Würtz-Näglein**, oder Nelcken, sind die Früchte eines Baums, so vornemlich in den Moluquischen Insuln wächst; ist wie unsere Birn-Bäume, und wird Manns-dick. An den Spitzen der Zweige gehen dünne Stengel herfür, an welchen die Näglein Hauffenweiß, zu zwantzig bis dreyßig sitzen. Oben im Kopff derselben erwächst die Blüthe, die erst weißlicht, dann grünlicht, folgends röthlicht, und letztlich schwartz ist. Sie hat einen so scharffen Geruch, wie die Frucht selbst. In trocknen Jahren trägt der Baum reichlich, und offt mehr Früchte als Blätter, daß man von theils Bäumen 1250. Pfund, Holländischen Gewichts, sammlen soll, und zwar vom October bis in Februarium; sie werden an der Sonne getrocknet, eine Zeit in

Saltz-

Saltz- oder See-Wasser geweichet, und wiederum an der Sonne getrocknet, da sie dann dauren, und sicher verführet werden können. Die Nägelein, so bey uns von allen Materialisten häuffig verkaufft werden, sollen, wenn sie gut, schwartzbraun, trocken, brüchig, mit ihren Blüth-Knöpflein noch versehen seyn, und, wenn mit einer Nadel darein gestochen wird, Oel von sich geben. Der Verkauff ist mit denen Muscaten-Nussen und Blüthen einerley. Sie sind hitzig, und haben eine Bitterkeit, die dem Magen wohl bekömmt; daher sie, als eine angenehme Würtze, an verschiedenen Speisen, auch zur Gesundheit dienen. In der Artzeney werden sie als eine Haupt- Hertz- und Magen-Stärckung gehalten, dienen in Ohnmachten, Entstellung des Magens, Schwindel, und Mutter-Beschwerungen. In den Apothecken hat man davon ein Oel, ein Wasser, und einen Balsam. Das Oel vor dem Antritt des Fiebers genommen, oder auf die Hertz-Grube geschmieret, lindert den Schauer: Mit Campher-Oel vermischt, und mit Baumwolle in einen hohlen Zahn gelegt, stillet die Schmertzen. Das Wasser ist eine kräfftige Hertzstärckung. Der Balsam, unter die Nase gestrichen, ist gut für den Schwindel, stärcket das Gehirn, und erwärmet das Haupt. Auf den Nabel geschmieret, lindert die Colic; auf den Magen, stärcket er denselben, und stillet das Erbrechen.

Näglein-Zimmer, ist eine Rinde, die aus Brasilen, Bantam, China und Madagascar, zu

zu uns gebracht wird. Sie ist wie Zimmet in Röhren gerollet, hat einen beissenden Geschmack, und guten Näglein-Geruch. Der Baum gleichet einem Näglein-Baum, hat Blätter wie ein Lorbeer-Baum, und trägt schwartze Beerlein, wie der Pfeffer, an Geschmack und Geruch den Näglein gleich. Die gute Rinde muß dünn, röthlicht, von der äusserlichen grauen Rinde wohl gesaubert, starck von Geruch und Geschmack seyn. Weil sie wohlfeiler, als die Näglein, wird sie betrüglicher weise an statt derselben, oder darunter vermischt, verkauffet.

Nachwurtzel, siehe Orchis.

Nahrung, ist die Verkehrung oder Annehmung der Speise in das Wesen eines lebendigen Cörpers, oder die Vereinbahrung desjenigen Saffts, welcher aus Speise ausgezogen, und gehörig bereitet worden, mit den Theilen des Cörpers, die dessen bedürffen. Denn weil durch das stetige Umlauffen des Blutes, desselben Flüssigkeit in ihrem Maaß entstellet, gebrochen, allgemach gleichsam gerinnet, und zu fernerer Bewegung ungeschickter wird, auch viel davon verdufftet, so ist nöthig, daß solcher Abgang durch einen neuen ohne Unterlaß ersetzet werde. Was zu solcher Nahrung am meisten beyträgt, ist das Ader-Wasser, welches in und mit dem Blut in alle Theile des Cörpers umgeführet, die ledigen Räumlein, so von der vergangenen Zerstreuung verblieben, gemächlich wieder erfüllet. Wo keine Nahrung ist, da erfolget die Magerheit, welche eine Folge der Kranckheit ist.

Narcissen, werden in Gärten aus den Zwiebel-Wurtzeln zur Zierde gehalten. Man hat aber von dergleichen Blumen vielerley Arten, die gemeinen, Gold-gelben und bleichgelben, mit einem Becher und einfachen Blättern, die gantz weissen, mit einem wohlriechenden eingefasten Crönlein, beyderley Art gefüllet, mit gefülltem Kelch, mit vielen gelben einfach- und gefüllten Blümlein, 2c. Alle diese Narcissen sind Zwiebel-Gewächs, welche durch deren Zertheilung fortgepflantzet werden.

Nase, ist das erhabene Theil in der Mitte des Gesichtes, und bey den Thieren die Oeffnung am Ende des Kopffs. Sie bestehet aus Beinen, Knorpeln, Mäuslein, Haut und Gefässen. Inwendig wird sie durch den Knorpel, so die Scheide-Wand heisset, in zwey Gänge, oder Nasen-Löcher, unterschieden, die sich ferner in zwey Oeffnungen theilen, davon die eine aufwärts nach dem Gehirn, die andere niederwärts durch den Gaumen in den Mund führet. Die Nase dienet, die Lufft zum Athemholen durch zu lassen, und den Schleim aus dem Haupt abzuführen. Absonderlich ist sie als das Werckzeug des Geruchs anzusehen, vermöge des zarten Häutleins, womit die Nasen-Löcher inwendig überzogen sind, durch welches die Empfindung, so man den Geruch nennet, angenommen, und ferner durch die Geruchs-Nerven zu dem Gehirn gebracht wird. Für das Nasen bluten wird mancherley gerathen, Zwiebel-Safft mit Eßig in die Nase gezogen; Leim aus einem Back-Ofen zerrieben,

rieben, mit Rosen-Eßig angefeuchtet, auf ein Tuch geschmieret, und die Stirn und Schläfe gebunden, und offt erfrischt; ein dreyfaches Tuch in scharffen Eßig getaucht, kalt um den Halß und die Schultern geschlagen, sind gute Hauß-Mittel.

Nase, der Hund hat eine gute Nase, sagen die Jäger von einem Hund, welcher die Fährte bald findet, und dieselbe richtig verfolget.

Näther, heisset ein mit Pfählen und Gerten in einander geflochtener starcker Zaun, wodurch der Damm eines Teiches, oder das Ufer eines Flusses oder Baches, wider das Anschlagen der Wellen, und daher rührende Unterwasch- und Abspülung des Erdreichs verwahret wird. Man muß zu Näthern solch Holtz erwählen, das dauerhafftig, und im Wasser tauglich ist, als eichenes und erlenes: Denn wo man weidenes oder birckenes, oder ein anders, das nicht recht fest wäre, dazu nehmen wolte, würde dasselbe bald faulen, und der Näther frühzeitig zu Grund gehen.

Natter, Otter, Brandschlange, Viper, eine Art Schlangen, deren Biß vor andern sehr schädlich und gifftig ist. Sie sind klein, werden nicht über zwey Fuß lang, und etwa eines Daumens dick, haben einen platten Kopff, in dem Maule oben und unten 16. Nadelspitzige Zähne, eine graue oder gelbe Haut, mit langen braunen Flecken, und nähren sich von Gewürme und Scorpionen. In der Artzeney werden die Nattern vielfältig gebraucht. Sie werden aus Italien lebendig oder gedörrt zu uns gebracht.

Die gedörreten werden samt dem Hertzen und der Leber gepülvert, und mit Gummi-Tragant, so in Spanischen Wein zerlassen, zu Küglein formiret, welche kräfftiger sind als die, so von abgekochten Fleisch der frischen Nattern mit zerstossenem Zwieback gemacht, und aus Italien, oder von Montpellier, gebracht werden. Die Küglein werden verschiedentlich gebraucht, und vornehmlich unter den Theriac genommen; sie haben eine Gift- und Schweiß-treibende Krafft, daher sie gegen die Krätze, den Aussatz, auch in hitzigen Kranckheiten, ansteckenden Fiebern und die Pest gebraucht werden.

Natter-Kraut, ist ein wildes Kraut, so an den Wegen und Aeckern wächset. Es hat lange, breite, und gantz rauhe Blätter, treibet einen rauhen geraden Stengel, an welchem auf kleinen gebogenen Zweigen anfänglich rothe, und zuletzt blaue Kelch-Blumen kommen, daraus ein eckigter Saame, einem Schlangen-Kopff gleichend, ansetzet. Das Kraut hat eine reinigende, zertheilende, treibende Krafft, thut gut für geronnen Geblüt im Leibe, und alle innerliche Versehrung, heilet auch gifftiger Thiere Bisse, die Blätter zerstossen aufgelegt. Die Wurtzel einem Vieh angehängt, vertreibt die Würme, so sich in den Schäden zu setzen pflegen.

Natterwurtz, ein Kraut von zweyerley Gattungen, das Grosse, so in Gärten gehalten wird; und das Kleine, so an Bergen wächst. Die Blätter sind lang, runtzlich, oben röthlich, unten blau angelauffen, tragen einen hohen Stengel,

gel und an demselben eine purpur-rothe Blüthe, in Gestalt einer Aehren. Die Wurtzel ist auswendig schwartz, inwendig roth, und wie eine Schlange gekrümmt; am Geschmack streng und bitter, hat eine anziehende und heilende Krafft, thut wohl in der rothen Ruhr, Bauch-Flüssen, Blutspeyen, güldenen Ader und Erbrechen, wird auch bey Haupt-Flüssen, bösen Fiebern, Blattern, und in der Pest selbst gebraucht, heilet Wunden, Brüche und zersprungene Adern im Leibe; zu Pulver gestossen, und in frische Wunden gestreuet, stillet das Bluten, und fördert die Heilung.

Natter-Zünglein, ein Kräutlein, das in feuchten Wiesen und Gärten wächst, nur ein Blatt bringet, welches unten breit und oben spitzig ist, einen Hand-hohen Stengel treibet, aus dessen Mitte ein gelbes Gewächs, wie eine Pfrieme oder Schlangen-Zunge, Scharten-weiß herfür kömmt. Es ist ein herrliches Wund-Kraut, inner- und äusserlich zu gebrauchen, ziehet allen Gifft aus den Pest-Geschwüren, offt frisch aufgebunden; widerstehet auch den ansteckenden Kranckheiten.

Nebel, ist eine dunckele Aufdämpffung, oder eine Wolcke, nahe an der Erde. Dieser Dampff ist wässerig, und fällt im Wasser oder Eiß wieder auf den Boden, nachdem die Lufft beschaffen ist, da er in Thau, Staub-Regen oder Reiff verwandelt wird. Er bleibet nahe an der Erde, weil die Wärme, die ihn aufgezogen, nicht starck genug ist, ihn höher zu heben, da er in der Lufft

verschwinden, und sich zertheilen, oder in eine Wolcken zusammen stossen könnte.

Der Nebel, der wie ein kleiner Staub-Regen herab fällt, bedeutet schön Wetter.

Nebelichte dunckele Lufft, die sich trennet, und von der Sonne verzehret wird, bedeutet klar Wetter.

So bey heitern Himmel, und der Sonnen Aufgang Nebel entstehen, so erregen sie offt Sturm-Winde.

Wann in denen Thälern Nebel stehen, die Spitzen der Berge aber licht sind, so bedeutet es nach dem Regen schön Wetter, nach schönem Wetter aber Regen.

Ein dicker Nebel, der des Abends fället, bringet die folgende Nacht gern Regen, desgleichen auch, wann hohe Berge und Wälder vom Nebel dampffen und rauchen.

Nebel, die gar niedrig neben denen Bergen, oder auf dem Felde niedergedruckt liegen, bedeuten schön Wetter.

So des Morgens eine Nebel-Wolcke vor der Sonnen hergehet, so giebets Regen.

Wenn häuffige, finstere und dicke Nebel entstehen, so ist insgemein die Lufft vom Wind und Sturm verdächtig.

Neben-Mond, ist ein scheinbares Lufft-Zeichen, da der Mond mit einem bleichen Ring oder etlichen umgeben, und in dem oder denselben deutliche Nachbildungen oder Erscheinungen des Monds, wie in einem Spiegel, gesehen werden, welches mehrentheils im Herbst und Winter, wenn

wenn die Lufft mit Schnee-Wolcken beladen ist, zu geschehen pflegt.

Neben-Sonne, ist eine von der wahren Sonne in einer Wolcke, womit sie umgeben ist, widerscheinende Sonne. Diese pflegen heller zu seyn, und nicht so lang zu stehen, als die Neben-Monde, weil die Sonnenstrahlen ein helleres Licht geben, und kräfftiger sind, die Wolcken zu zertheilen: als der Mond.

Neidst-Bau, heisset ein in Rechten verbottener Bau, welchen ein Nachbar dem andern mehr zum Schaden und zum Verdruß, als sich damit einen Nutzen zu schaffen, führet.

Nelcken siehe Neglein.

Nessel, Brenn-Nessel, ist ein Kraut, das so wohl wild, als in Gärten wächst. Unter den wilden hat man die grosse und kleine Brenn-Nessel, sie wachsen an Zäunen und Gebäuden, haben hohe Stengel, dunckelgrüne, rauhe und eingekerbte Blätter, samt einem bräunlichen Saamen. Wann die Blätter die blosse Haut berühren, verursachen sie durch ihre subtile Stacheln ein Brennen, und ziehen Blasen. Sie haben eine reinigende und zertheilende Krafft, führen den zähen Schleim aus, treiben den Harn und Grieß, werden auch, wann sie jung, unter den Kohl genommen. Ferner giebt es Hanff-Nesseln; ingleichen taube und todte Nesseln, weil sie nicht brennen. Sie haben auch ihren Gebrauch in der Medicin. Die Garten-Nesseln sind die Römischen, werden auch Spanischer Majoran genannt.

Nest, Vogel-Nest, ist der Ort, wo die Vögel ihre Eyer legen, und Junge ausbrüten. Sie bauen ihre Nester im Frühling, ein jeder nach seiner Art, die einen in die Hecken, die andere auf hohe Bäume; einige an der Erde, andere in die Fels- Baum- und Mauren-Löcher; einige unter freyen Himmel, andere unter die Dächer und in die Häuser; auswendig von Reisern, Stroh oder Koth, inwendig mit Federn oder Wolle weich gebettet.

Nestling, ist auf Weidmännisch ein junger Raub-Vogel, so von dem Horst ausgenommen worden, daß er zur Beitz abgerichtet werde. Die Abgestrichenen, welche schon geraubet haben, sind zum Abtragen besser, und würdiger, den die Nestlinge.

Neubruch, Neureit, nennet man ein Feld, welches nicht angebauet gewesen, welches ausgestockt, umgerissen, und nutzbar gemacht wird. Wenn eine Wiese umgerissen, und zum Acker gemacht wird, ist es kein Neubruch, weil sie vorhin unter die Bau-Güter gehöret. Neubruche, wenn sie auf einem zehendbaren Grund gelegen, sind nur das erste Jahr Zehend-frey, hernach müssen sie wie andere Zehend-Felder abführen.

Neun-Augen, ist ein Fisch, in Gestalt eines Aals, wird über einen Fuß lang, und eines Daumens dick, hat am Kopff auf jeder Seite neun Augen oder Röhrlein in einer Reihe, durch welche er das eingezogene Wasser wieder ausläßt. Sie hält sich in Flüssen und Ströhmen auf, wird von Martini biß Ostern häuffig gefangen und

frisch

frisch aus dem Saltz, oder mit einer schwartzen Brühe angerichtet, oder auch auf dem Rost gebraten. Insgemein werden sie gebraten, mit Eßig und Gewürtz eingemacht, und in Fäßlein behalten; sie können auch geräuchert werden. Das Fleisch ist von gutem Geschmack, aber schwer zu verdauen, und dienet nicht vor schwache Magen.

Neuntödter, ist ein mittelmäßiger Raub-Vogel: die grössere Art wird auch Wild- oder Kruck-Elster genennet; lebt vom Raub kleiner Vögel, bis auf die Amsel, ungeachtet dieselbe grösser ist, und frißt sie am Kopff bey dem Gehirn an. Die kleinere Art lebt von allerhand Geschmeis, tödtet die May- und Kuh-Käfer, und steckt sie auf die Stacheln der Dorn-Hecken; daher die Meynung entsprungen, daß er nichts geniesse, er habe dann zuvor neunerley getödtet. Sie brüten in dornichten Sträuchen, und ziehen auch den Winter nicht weg.

Neureut, siehe **Neubruch**.

Neurung, ist alles, was im Geist- und Weltlichen Stande, im Hauswesen, bey Handwercken oder Gemeinen, wider die alten Ordnungen und hergebrachten Gewohnheiten will eingeführet werden. Dergleichen sind insgemein verdächtig, und mehrentheils schädlich, wann nicht eine reiffe Uberlegung mit Zuziehung aller, die darzu gehören, und denen daran gelegen, vorher gegangen.

Niedere Jagd, darunter werden gezehlet, Hasen, Füchse, Dachse, Biber, Fisch-Otter, Marder, wilde Katzen, Iltisse oder Elbthiere,

Eich-Hörner, Wiesel, Hamster, Schnepffen, Rebhüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Täucher, See-Mewen, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepffen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Wiewohl an einigen Orten die Schnepffen und Reiger zur hohen Jagd, die wilden Gänse und Enten aber zur Mittel-Jagd gerechnet werden.

Niedergethan, wird gesagt, wenn sich der Hirsch oder ander wild Thier nieder geleget.

Nieren, sind fleischliche, röthliche Theile, so zu beyden Seiten unter der Leber und Miltz inwendig auf den Lenden-Mäuslein liegen. Sie sind länglich-rund, etwas platt, haben die Gestalt einer Bohne, und stossen mit dem obern Ende an die Knorbel-Ribben. Bey einem erwachsenen Menschen sind sie fast fünff quer Finger lang, und drey breit, mit zwey Häutlein umgeben, und mit vielen Fett bedecket. Ihr Wesen bestehet aus vielen Adern und Drüslein, aus welchen die Harn-Gänge entspringen, welche das saltzige Wasser von dem Geblüte scheiden, und zu der Harn-Blase abführen. Zwischen den Nieren und dem Blut- und Puls-Ader-Stamm liegen drüßige Theile, ungleich von Gestalt, indem sie drey- oder viereckig, auch Eyer-förmig, oder anders angetroffen werden; inwendig hohl, und mit einem schwartzen Naß angefüllet. Man nennet sie die Neben-Nieren. Ihre Verrichtung ist, daß sie das gedachte schwartze Naß an sich

ziehen;

ziehen; wo sie aber dasselbe weiter hinbringen, ist unbekannt, weil man noch keinen abführenden Gang gefunden. Die Nieren der Thiere geben eine wohlschmeckende, aber harte, unverdauliche Speise, ausgenommen die Kalbs- und Lamms-Nieren, welche vor ein Lecker-Bißlein zu achten.

Nieren-Braten, heisset das Stück von dem Hinter-Viertel eines starcken Kalbes, welches zwischen der Keule und den langen Ribben ausgehauen, und mit der daran sitzenden Niere gebraten wird.

Nieren-Weh, kan eine jede schmertzhaffte Empfindung und Kranckheit, so an den Nieren hafftet, bedeuten: Eigentlich aber eine Entzündung der Nieren, von einem scharffen vergallten Geblüt herrührend, mit hefftigen Schmertzen, auch zuweilen Verhalten des Harns.

Niesen, ist eine Gattung gewaltsamer Zuckung, wodurch, nachdem das Einziehen des Athems ein wenig aufgehalten worden, endlich die Lufft, samt allem, was sie antrifft, aus dem Mund und der Nase gewaltig, mit einem starcken Laut, auf ein oder mehrmal ausgestossen wird. Die Reitzung geschiehet in der Nase, durch scharffe Flüsse, oder einen dergleichen flüchtigen Geruch.

Niese-Pulver, Schnupff-Toback, so aus allerhand wohl-riechenden Blumen und Kräutern gemacht, wodurch das Niesen erwecket wird.

Niese-Wurtz, ist ein Kraut, so bey uns in Gärten muß erhalten werden. Die Wurtzel ist

zwey

zweyerley; die schwartze, mit grünen oder Rosenfarbenen Blumen; und die weisse mit grünlichten Blumen. Sie sind Winter-Gewächse, blühen bis in Winter, und werden durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. In der Artzeney wird die schwartze mit Rosenfarbenen Blumen am meisten gebraucht. Die beste kömmt aus Steyermarck, wo sie Christ-Wurtz heisset. Sie hat einen bittern, scharffen, widerlichen Geschmack und Geruch, wärmet, trocknet, zertheilet und reiniget, bessert das schwere Geblüt, öffnet Leber und Miltz, dienet wider die Miltzsucht, und langwierige Fieber, auch in der Verwirrung im Haupt, und alle melancholische Gebrechen, die von saurem zähen Schleim herrühren, dann sie ist eine der stärckesten Abführungen, die alle böse Feuchtigkeiten, wo sie auch stecken, wegnimmt. Dem grossen Vieh dienet sie bey anfälligen Kranckheiten, wenn ihm ein Loch zwischen Fell und Fleisch gestochen, und Niese-Wurtz dadurch gezogen wird, wodurch alle böse Feuchtigkeit abgehet: Dergleichen auch bey Menschen wider die Pest-Beulen gebrauchet wird. Die weisse Niese-Wurtz wird fast allein in die Niese-Pulver genommen.

Noli me tangere, Spring-Kraut, wird an feuchten Orten und an Gräben gefunden, es hat safftige runde Stengel, licht-grüne Blätter, gelbe Blumen, und braunen länglichten Saamen in durchsichtigen Schöttlein, welche, wann sie kaum angerühret werden, zerspringen, und den Saamen verstreuen. Es wird für ein schädliches

liches und gifftiges Gewächs gehalten. Einige aber wollen dem aus diesem Kraut distillirten Wasser grosse Krafft wider die Gicht und Hüfft-Weh zu schreiben, wenn es mit Tüchern über-schlagen wird.

Noli me tangere, wird eine Art tief um sich fressender Geschwüre genannt; es ist auch eine Art von Krebshafften und corosivischen Leffzen-Geschwüren, welche ihren Sitz insgemein zwischen der Nasen und den Leffzen haben, woselbst es an-fänglich eine kleine Höhe, Röthe, und hierauf, in ein paar Wochen, juckende kleine Hügelein oder Blätterlein von dunckel-grüner Farbe auf-wirfft, welche mit Jucken und Beissen je länger je mehr zum Kratzen nöthigen, worauf es zu nas-sen und zu säuffern anfängt, und mit der Zeit dergestalt um sich frisset, daß es endlich alle an-grentzende Theile beschädiget, und ein rechter Na-sen-Krebs wird, welcher, wann ihm Zeit ge-lassen wird, es nicht allein bey Wegfressung der Leffzen verbleiben lässet, sondern auch den Nasen-Krospel, und ein Theil der Wangen, mit an-greiffet, sich gegen die Ohren und Stirne mit einnistelt, und endlich gar das Gehirn, und des-sen Häutlein, beschädiget, und den Todt ver-ursachet. Dieses schändliche Geschwür ist schwer-lich, und wenn es überhand genommen hat, gar nicht zu curiren.

Nord-Licht, wird also genennet, weil es gegen Norden zu erscheinen pfleget, und der Mor-genröth einiger massen ähnlich ist. Es präsenti-ret sich meistens in Gestalt eines hellen Bogens,

und

und mit dem Cœlo ardente, da der Himmel zu brennen scheinet, zwar öffters verbunden, aber nicht einerley. Dieses kömmt von nahen Ausdünstungen her; jenes aber ist nur der Schein eines weit entferneten, und unter unserem Horizont sich befindlichen Meteori. Furchtsame und abergläubische Leute pflegen sich allerhand wunderliche Einbildungen dabey zu machen, die gar keinen Grund haben.

Nösel ist bey uns ein kleines Maas, nach welchem flüßige Dinge ausgemessen werden; es hält ein halbes Maas, Quart, oder Kanne, und nach Apothecker-Gewicht ein Pfund; anderswo heisset es ein Seidel, auch ein Schoppen.

Noth-Feuer, wenn sich eine ansteckende Seuche unter dem Vieh äussert, welches der Bauersmann das wilde Feuer nennet, haben einige davon den Aberglauben, daß sie aus einem gewissen Holtz, insgemein einem ausgerissenen Zaun-Pfahl, durch Reiben mit einem Haar-Seil eine Flamme erzwingen, und mit Pech oder Wagen-Schmier und angelegtem Reißig ein Feuer machen, durch welches das Vieh mit Gewalt dreymahl getrieben wird. Immittelst muß alles Feuer in den Häusern ausgelöschet, und von dem Noth-Feuer ein Brand mit nach Hause genommen, und in die Krippe und Tröge geleget werden. Diese Gauckeley ist billig in weltlichen und Kirchen-Gesetzen verbotten worden.

Noth-Jahr, heisset man ein Miß-Jahr, da Mißwachs, Vieh-Sterben, und andere

der-

dergleichen Plagen, so theure Zeit nach sich ziehen, einfallen.

Noth-Pfennig, heisset man diejenige vorräthige Mittel, derer man sich in höchsten Nothfall bedienen kan, und mit selbigen sich retten. Da nun, vermöge der unvermeidlichen Veränderung aller wesentlichen Sachen, eine Zeit kommen kan, da man zwar Geld benöthiget, aber dennoch, wegen sich ereignenden Hindernissen, dergleichen Kranckheit, Alter, u. s. f. nicht zu erwerben vermögend ist; als ist ein kluger und bedachtsamer Haußhalter in der Zeit davor besorgt, wie er sich auf dergleichen künfftige Umstände gegenwärtig mit einem Noth-Pfennig, vermittelst der Sparsamkeit, versehen möge.

Noth-Stall, ist ein Gerüst, in welches unbändige Pferde, wenn sie beschlagen, oder sonst etwas an ihnen gethan werden soll, also eingesperret werden, daß sie stille halten müssen. Kein Schmid darff einen Noth-Stall auf die Strasse bauen, wo vorhin keiner gewesen, ohne der Nachbarn Bewilligung.

November, der Winter-Monat, hat 30. Tage. Dieser Monat wird im Latein der November, das ist, der neunte Monat vom Martio an, genennet. Bey den Deutschen heist er der Winter-Monat, nicht daß er den Winter anfänget, als welcher erst im Christ-Monat den Anfang nimmt; sondern weil er, sonderlich gegen das Ende, das Feld gantz winterisch machet; wie Aventinus berichtet, so ist er vom Kayser Carolo Magno der Wind-Monat genennet worden,

den, weil sich gemeiniglich starcke Winde in denselben erheben. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Schützens geschiehet gemeiniglich den 22sten dieses Monats. Von der Witterung ist nachfolgends zu mercken:

Dieweil der Sonnen Wärme mehr und mehr schwach wird, die Kälte hingegen eindringet, so wird die gantze Natur in der Ruhe gefunden, und ist dannenhero jetzo die verlassenste Zeit.

Die nachfolgende Bauer-Reguln beruhen auf lauter Ungewißheit.

Ist es auf Martini Tag und Nacht gewölckicht, so folget ein unbeständiger Winter; ist es aber hell und klar, so folget ein harter Winter; ist es aber neblicht, so soll auch dergleichen Winter folgen.

Wenn man um Andreas-Abend, nach der Sonnen Untergang, da der Mond am Himmel stehet, ein Glas voll Brunnen-Wasser geust, und das Glas in der Nacht überläufft, so soll ein nasser Winter und Sommer folgen; so sich aber das Wasser nicht ergeust, so soll ein harter Winter und trockener Sommer folgen.

Die Bauers-Leute hauen den 1. Novembr. aus einem Eichen- oder Buchen-Baum einen Span; ist er inwendig trocken, so vermuthen sie einen gelinden Winter; ist er aber feucht und safftig, so besorgen sie sich eines harten Winters.

Das

Das Brust-Bein an der gebratenen Martins-Gans, so es braun ist, soll Kälte, so es aber weiß ist, viel Schnee bedeuten.

Allerheiligen bringet noch einen kleinen Sommer von einigen Tagen.

Wie der Wolffs-Monat (der nach der Bauren Rechnung allezeit drey Tage vor Martini angehet,) wittert, also soll auch der Mertz wittern.

Wie sich die Bruma, das ist, der 21. Tag dieses Monats anlässet, so soll der gantze Winter durch beschaffen seyn.

Muthmassungen aus diesem Monat zu einem guten, oder Mißwachs-Jahr.

Wenn es um Martini regnet, und bald darauf ein Frost fällt, das thut der Saat mercklichen Schaden, und bringet Theurung.

Jetzt steigen viel Dämpffe und Nebel aus dem Wasser auf, so sehr ungesund und des Menschen Natur schädlich erfahren wird.

So der erste Schnee auf ein nasses und beregnetes Erdreich fället, bedeutet es eine geringe Erndte; fället er aber auf ein hartes und gefrohrnes Erdreich, so hoffet man eine reiche Getrayde-Erndte.

Haußhaltungs-Verrichtungen in diesem Monat.

1. Im Felde soll man

Bey leidlichem Wetter in einigen Feldern Weitzen anbauen, so meistens wohl geräth: auch Winter-Brachen, so es noch nicht geschehen.

Die rauhen Felder und Laiten, darauf man im

Frühling Haber säet, vorhero, ehe der Winter recht angehet, umreissen, damit sie durch den Frost ausgezogen, und gemildert, sich im Frühling desto besser umlegen und egen lassen.

Den Hopffen zudecken, und Eicheln auflesen.

Gassen-Erde, Schlier oder Muhr, das ist, aufgeworffene Graben-Erde, auf die Wiesen führen. Die Säg-Spähne taugen sonderlich auf nasse Flecke, darnach Klee wächst.

2) Im Küchen-Garten soll man

Die Beere mit kurtzen Dünger bestreuen, umgraben, und den Dünger mit der Erde wohl vermischen.

Winter-Petersill säen. Quitten-Stauden setzen. Die Erd-Beere mit Küh-oder Pferde-Mist überschlagen, so werden sie im Sommer desto träglicher.

Petersill, Rettig, Kreen, Cicori, Pferd, Rübel, und was sonst von Gewächsen, Frosts halber draussen kein Bleibens hat, im Keller in den Sand setzen.

Calmus, Alant, und anderes Wurtzel-Werck einmachen.

3.) Im Obst-Garten soll man

Pfersich-oder Mandel-Kern einlegen und aussetzen, auch Gruben machen, darein man wilde Stämmlein versetzet.

Peltzer mit Stroh, theils wider die Kälte, theils wider den Haasen Angriff verwahren.

Von Obst-Bäumen bey feuchtem Wetter, da es gerne abgehet, den Mieß oder Gemöß abschaben oder abkratzen.

Die

Die Gärten, auch Wiesen, mit Laug-Asche oder auch roher Asche, item mit morschen Felder, oder andern faulen Holtz bestreuen, und mit Hüner-Mist bedüngen.

4.) Im Wein-Garten soll man

Die Pfähle vollends ausziehen, und die Reben düngen und einlegen; Bögen setzen bey schönem Wetter.

5.) Im Walde soll man

Im Abnehmen des Monds, bey gutem trockenen Wetter, Bau-Holtz fällen, da es dann am dauerhafftigsten bleibet. Das Windbrüchige und Wipffel-dürre Holtz, nebst den Klötzern herein führen.

Hopffen- und andere Stangen nur aus dem dicke stehenden Holtz heraus hauen, und denen übrigen damit Lufft machen.

Zu dieser Zeit soll man die Mispel von Eich-Bäumen schiessen.

6.) In der Vieh-Zucht soll man

Das Rind-Vieh wohl warten, und füttern, sonderlich vier Wochen vor und nach Weyhnachten: Sonsten aber mit der Fütterung räthlich umgehen, und das schlechteste Futter zuerst fürgeben.

Wenn das Erdreich gefroren, und ohne Schnee ist, kan man das Schaaf-Vieh auf die Saat gehen lassen.

7.) In der Pferde-Zucht soll man

Die Stutten, von denen man Muthmassung hat, daß sie trächtig sind, zufrieden lassen, und nicht mehr zur Anspann gebrauchen.

8.) Bey dem Feder-Vieh soll man

Die Hüner, wo es seyn kan, warm halten, damit sie desto eher legen; auch die Zucht-Gänse wohl warten, jedoch daß sie nicht zu fett werden, welches sie sonst am Legen hindert.

Denen Tauben Futter geben, weil ihnen jetzo das Feld nichts giebet.

9.) Bey denen Bienen soll man

Die Bienen-Stöcke vor der Kälte wohl verwahren.

10.) Bey der Fischerey soll man

Nach Simonis Judä Fest keine Forellen, sie seyn klein oder groß (die Lachs-Foren ausgenommen) fangen, einsetzen oder verkauffen, und zwar einen gantzen Monat lang.

In den Bächen, so bald es darauf gefroren, die Tympfel ausfischen lassen, und die Teiche aufhacken.

11.) Zu Hause soll man

Wenn die Feld-Arbeit vorbey, sich zum Werck- und Flachs-Spinnen halten, Federn schleissen, Obst auslesen und schälen, Spähne machen, allerhand Zeug und Netze stricken. Flachs und Hanff brechen, schwingen und hecheln, fleißig dreschen lassen.

Dem neuen Wein, wenn er genugsam gegoren, und sich geläutert, abziehen, im wachsenden Mond.

12.) In der Küche soll man

Die Rinds-Zungen räuchern, ingleichen die Gänse; das Schmaltz und Fett aber davon aufheben.

13. In

13.) In der Artzeney soll man
Das Aderlassen und Schwitz-Bad gäntzlich unterlassen.
Kürbis gesotten, das Wasser davon abgegossen, und ausgetrocknet, hernach mit Milch, Saltz, Pfeffer, Zwiebeln gemacht, ist ein gesundes Essen.
Scabiosen-Wurtzel ausgraben, länglicht gespalten, und an einem Faden aufgehängt, hat seinen guten Nutzen.

Nudeln, oder **Wolgern**, sind ein von schwartzen Rocken-Weitzen- oder Gersten-Mehl und Wasser derb vermischter Teig, in lange schmale Stücklein zertheilet, länglichtrund gewolgert, und auf dem Ofen gedörret, welche man in Wasser oder Milch einzuweichen, und damit die Gänse, Truthüner und Capaunen, zu stopffen und zu mästen pfleget.

Numern-Pfähle, sind kleine höltzerne Pfähle oder Stäblein, welche die Gärtner mit gewissen Numern oder Zahlen bemercken, und in ihre Baum- oder Pfropff-Schulen zu denen jungen Bäumen, in die Mist- und Blumen-Beete, Rabatten und anderer Orten, wo es nöthig, an die Stellen der gesteckten und ausgestreuten Saamen und eingelegten Wurtzeln stecken, auch eben diese Numern in ein absonderliches Buch oder Register einzeichnen, damit sie in Collationirung derselben alsobald, was eines oder das andere sey, Rechenschafft geben können.

Nuß-Baum, ist der Baum, darauf die Wall- oder Welschen-Nüsse wachsen. Er ist

einer von den stärcksten in unsern Landen, wurtzelt weit unter sich, setzt einen dicken Stamm, und breitet sich mit seinen Aesten gewaltig aus. Im Frühling treibt er, nebst den Blättern, lange, grüne, zaserige Dolden oder Zapffen, die hernach gelb werden, und abfallen, darauf die Blüth, wie Kelchlein, und aus dieser, Frucht folget. Er wächst im guten und geringen Erdreich in der Ebene, und auf Bergen, erfordert keine Wartung und Besserung, und trägt reichlich, leidet aber von starcken Frost leicht Schaden. Er wird durch das Stecken der Nüsse fortgepflantzet. Im Versetzen soll man ihm die Spitz-Wurtzel nehmen, damit er eher Frucht trage.

Nüsse, bey uns sind unter den Baum-Nüssen, vornehmlich bekannt die Hasel-Nüsse, von welchen an gehörigen Ort gehandelt wird: und die Wall- oder Welschen-Nüsse. Von diesen giebt es die gemeinen; die Blut-Nüsse, deren Kern inwendig röthlich oder Pfersich-Blutfarb; die kleinen Stein-Nüsse; die dünnschaligen, so sich gantz leicht mit den Fingern aufdrücken lassen, und die grosse Pferde-Nüsse. Aus den Nüssen wird ein nützliches Oel gepreßt, welches an vielen Orten zum Speisen, meistens aber zum Lampen brennen, und zu Farben gebraucht wird; in der Artzeney hat es gleichfalls seinen guten Nutzen. Etliche trockene Nüsse des Morgens genommen, bewahren in Pest-Zeiten für der Ansteckung. Der Sattel ist ein bewährtes Mittel wider den kalten Brand,

mit

mit Eßig eingenommen, und alle zehn Stunden wiederhohlet. Ausser den Baum-Nüssen haben wir bey uns die Stachel- oder Wasser-Nüsse, die in Seen und andern stillen Wassern häuffig wachsen, und eine gemeine Speise sind. Die Erd-Nüsse wachsen unter der Erde, haben eine schwartze Rinde, und ein weisses Fleisch, die wie Castanien gekocht, und genossen werden.

Nuß-Oel, wird aus den Nüssen gepresset, und dienet an die Speisen so wohl, als zur Leuchtung. Wann die Nüsse noch nicht sehr getrocknet, geben sie weniger, aber besser Oel; wann sie alt und abgelegen, geben sie mehr, aber nicht so gut. Ein Glas frisches Nuß-Oel wird von dem gemeinen Mann vor das Seiten-Weh eingenommen.

O.

Ober-Baum, heisset bey dem Forst ein vollkommener, auserwachsener oder überständiger Baum, welcher funffzig, sechzig, siebenzig, achtzig biß hundert Jahr alt worden, nachdem nemlich das Holtz einer gewächsigen oder ungewächsigen Art ist. Er wird auch sonsten ein Haupt-Baum genennet, und werden bey einem jeden Gehaue auf einem gemeinen Acker acht biß zehen derselben an grossen Eichen, oder andern guten Arten von Haupt-Bäumen, stehen gelassen, welche, wann der Hieb wieder an dieses Gehaue gelanget, abgetrieben, deren Stellen aber von denen angehenden Bäumen ersetzet werden. Siehe Ober-Holtz.

Ober-Bette, siehe Decke-Bette.

Ober-Holtz, oder Stamm-Holtz, heisset bey dem Laub-Holtz dasjenige, welches hoch und zu grossen Haupt-Stämmen erwachsen und gezogen worden. Es bestehet in allerhand Bau-Bret- Böttger- und andern Zimmer-Holtz, auch in Mast- und Obst-Bäumen, als in Eichen, Buchen, Castanien, wilden Aepffel- Birn- und Kirsch-Bäumen, Ebereschen-Bäumen, Ahornen, Aspen, Bircken, Eschen, Rüstern ꝛc. in Summa in lauter guten Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen biß viertzig, funfftzig, achtzig, hundert und mehr Jahre gezogen werden. Die Eiche ist wohl eines von dem besten Ober-Holtz, sowohl zum Bauen als zur Mast, wo man aber dieses beydes nicht sonderlich zu consideriren hat, so ist vorträglicher, ander Ober-Holtz, als Ahorn, Buchen, Castanien, Eschen, Ilmen oder Rüstern, Bürcken, Aspen ꝛc. stehen zu lassen, denn sie wachsen viel schneller und geschwinder, und daher in einem Jahr mehr als die Eichen in zwey oder drey Jahren; sie nehmen auch mit den Aesten nicht so viel Raum ein, und verdemmen deswegen weder das Unter-Holtz und Gräserey, noch sich selbsten, sondern können näher und dichter beysammen stehen, als die Eichen. Das Ober-Holtz soll sonderlich zu einem guten Safft gezogen werden, und nicht viel ausgebreitete Aeste haben; zuförderst aber sind ihm die Räuber, so unten am Stamm ausschlagen, zu benehmen, damit es eher fortschieben, und zum bauen tüchtig werden, auch das Unter-Holtz besser darunter Raum, Sonne und Safft

haben

haben könne, dahero das krumme, niedrige und verbuttete Ober-Holtz beyzeiten abzuhauen, und hingegen feine gerade Laß-Reiser zu lassen, die mit der Zeit einen guten Safft bekommen mögen. Wie viel man aber Stämme von Ober-Holtz auf einem Acker stehen lassen soll, solches komt auf die Erkäntniß eines guten Haußwirths an, der sich sonderlich nach dem Unterschied des guten und unartigen Bodens hierinnen zu richten hat. Wiewohl es auch gewiß ist, daß das Ober-Holtz, das Unter- oder Schlag-Holtz, und die Gräserey sehr verdrücket, und daran in wenig Jahren mehr Schaden thun kan, als das Ober-Holtz an sich selbsten werth ist; allein man muß dabey wohl überlegen, welches man von beyden bedürfftig, oder welches eher in das Geld zu richten, und an Mann zu bringen sey. An vielen Orten ist es gebräuchlich, daß auf einem gemeinen Acker nicht über acht oder zehen grosse Eichen- oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen, eben so viel an so genannten angehenden Bäumen, wie auch an Vorständern und Laß-Reisern, dergestalt in allen etlich dreyßig biß viertzig Stücke gelassen, und alsdann bey jedem Gehaue nach und nach einige abgetrieben werden, damit ein fortwährender Nutzen, und von jeder Sorte stäts acht biß zehen Stücke stehen bleiben, mithin also eines das andere immer von Jahren zu Jahren ablöse. Von denen Laß-Reisern lässet man gern ein mehrers stehen bleiben, weil sie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und von Wind und Schnee ver-

derbet werden, damit man was zuzubüssen, und bey Abgang der andern, die Zahl ersetzen könne. Wo man zugleich auf die Gräserey und das Unter-Holtz sein Absehen mit richten will, muß des Ober-Holtzes nicht zu viel seyn, damit jenes auch dabey fortkommen könne: Dann das Ober-Holtz, sonderlich das grosse und weitästige, benimmt die Sonne; die starcke Tropffen, so zur Zeit des Regens davon fallen, verderben die Weide oder Gras, vornehmlich aber das junge Unter-Holtz, und die grosse starcke Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu sich, und von diesem ab, daß also wenig vor dasselbe übrig bleibet. Wann das Unter-Holtz gefället wird, so soll man von dem Ober-Holtz auch so viel als sich thun lassen will, abtreiben, damit es alsobald zugleich aufgemacht, und der Schade in künfftigen Sommer-Latten dadurch verhütet werden könne. Bey Anweisung oder Verkauffung des Ober-Holtzes ist wohl zu beobachten, daß man ausgewachsen Holtz, und dem nichts mehr oder wenig Wachsthum zugeben kan, fortschaffen, und hingegen dasjenige, so in seinem besten Wachsthum stehet, und dem jährlich was zugehet, stehen lasse.

Obley, das Recht, welches bey einigen Lehen mit verliehen wird, einen Reit-Ochsen und Eber zu halten, und davor von den Unterthanen ein gewisses Ochsen- und Eber-Geld einzunehmen.

Obst, alle Baum-Früchte, an Aepffeln, Birn, Nüssen, Kirschen, Pflaumen, und dergleichen

gleichen, welches alles eine stattliche Nutzung in der Haußhaltung giebet, daher auch fleißige Haußwirthe ihnen angelegen seyn lassen, gute Baum-Gärten anzubauen, und zu unterhalten. Das Obst wird in Sommer- und Winter-Obst abgetheilet; Jenes sind die Kirschen, Cornel-Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Abricosen, Feigen, Maulbeer, Himbeer, Brombeer, Stachelbeer, Johannisbeer, Berbisbeer, Hagebutten, u. d. g. Das Winter-Obst, sind die Aepffel, Birnen, Quitten, Mispeln, Mandeln, Welsche Nüsse, Hasel-Nüsse, Castanien, Pimper-Nüsse, u. d. g. Werden also genennet, weil sie im Herbst, oder einige derselben fast gegen den Winter allererst zeitig werden; sie sind nicht so feucht, als das vorhergehende Sommer-Obst, sondern härtlicher, faulen auch deswegen nicht so geschwind, sondern dauern eine Zeit lang, auch ohne abtrocknen, backen oder einmachen.

Obst-Bäume, heisset man diejenigen Bäume, darauf Obst wächset. Sie werden in wilde und heimische oder Garten-Obst-Bäume unterschieden. Jene wachsen von sich selber, von denen Kernen, so von wilden Obst ausfallen, oder von Vögeln in die Höltzer getragen werden, wie dann bekandt, daß aus allen Kernen, auch der guten und besten Früchte, nur wilde Obst-Bäume wachsen, und wäre daher zu wünschen, daß durch Kern-Säen dergleichen Bäume mehr aufgebracht würden, weil solches, so leicht als mit andern Holz, geschehen könnte, massen es auch nicht mehr Platz einnimmt, und hin-

hingegen gedoppelten Nutzen giebet; denn zu geschweigen, daß dieses Holtz, so wohl wegen seiner Härte, als auch um der schönen Farbe willen, zu allerhand Geräthschafft dienlich, so ist auch ohnstreitig gewiß, daß man es ebenfalls zum Brauen, Brennen und Verkohlen für allen andern nutzen kan. Denn es hat einen schnellen Wuchs, und schlägt, wie es denn, so wohl als ein anderes, zu Schlag-Holtz gezogen werden mag, wieder vom Stock aus. Wenn aber der Baum einen feinen Safft hat, ziehet man solchen zu einem Ober-Baum, und wo man ihn zum Uberfluß pfropffen will, hat man zehenfachen Nutzen davon zu gewarten. Dann alle so genannte Wildlinge oder Wild-Stämme, können mit Reisern von guten fruchtbaren Obst-Bäumen gepeltzet und gepfropffet, oder aber oculiret werden. Die Pfersich-Abricosen-Kirsch- und Nuß-Bäume wachsen starck aus denen Kernen hervor, und werden daher gemeiniglich zur Frucht gezogen, sie können aber gleichwohl, eben so wohl als die andern, gepfropffet werden. So bald die aus Kernen erzeugte Bäumlein sich hervor thun, muß man ihnen bey Zeiten die übrigen Augen und Laub abbrechen, damit sie fein in die Höhe steigen, und sich nicht auf der Erde ausbreiten. Wenn sie nun eine ziemliche Höhe erreicht, wie man sie am Stamme haben will, muß man ihnen auch, nach zwey oder drey Jahren, in die Dicke helffen, welches geschicht, da man sie versetzt, und sie zuvor oben am Wipffel, und unten an den Wurtzeln, verkürtzt, so treiben sie

nicht

nicht mehr über sich, noch unter sich, sondern vielmehr in die Stärcke und Breite. Wenn das Bäumlein, nach abgezogenen Wipffel, sich breitet, und Aeste träget, mag man so viel Aeste dran lassen, als man will, doch muß man selbigen, mit Ausschneiden der vergebenen Ausschösse, immerzu helffen. Von dem Oculiren, und verschiedenen Arten die Obst-Bäume zu pfropffen, wie auch, die guten bereits gepfropfften oder oculirten Bäume, durch das Einlegen, fortzupflantzen, ist behörigen Ortes Meldung geschehen, hier wollen wir nur von der übrigen durchgehenden Wartung der Obst-Bäume das Nöthige erwähnen. Die Obst-Bäume pflegen meistentheils in feuchten, lockern, schwartzen, und etwas sandigten Boden fortzukommen. Der allzusandigte oder steinigte Grund taugt wenig oder nichts; den schlechten Boden muß man, dafern es nicht allzu viel Unkosten erfordert, und Hoffnung zur Verbesserung übrig, in bessern Stand zu setzen suchen, und die untüchtigen Plätze, mit Gassen-Koth, Holtz-Erde, Seiffensieder-Asche, Säge-Spänen, und dergleichen, ausfüllen. Einige Früchte wachsen in einem sandigten Boden ziemlich wohl, als die Abricosen- Pfersich- und Mandel-Bäume, 2c. und werden auch andere Früchte darinnen süsser und wohlschmeckender, weil die Sonne mit ihren Strahlen denselben eher durchdringen, und erwärmen kan. Wenn man Obst-Bäume ziehen will, die sich recht breiten sollen, muß man denenselben sonderlich wehren, daß sie inwendig nicht zu viel Holtz

kri-

kriegen. So auch die Aeste zu dünne und zu schwach werden wollen, so kan man dieselben ebenfals am Wipffel verkürtzen, und also durchaus verfahren, wenn gleich die jungen Bäumlein schon Blüh-Knospen gefaßt haben. Doch soll man dabey wohl Achtung geben, daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen, weil ihnen sonst der Safft entgehen, und ihnen solches am Wachsthum hinderlich fallen würde. Der Stamm bis an die Aeste soll an denen Obst-Bäumen von Rechts wegen wenigstens so hoch seyn, daß ein Mann aufgerichtet darunter hingehen kan. Viel Aeste unten an einem Baum oder Stamm, machen den Baum einer Staude ähnlicher, denn einem Baum, und müssen doch endlich abgehauen werden, so der Baum in die Höhe treiben soll, weil sie alle Kräffte unten benehmen, und zu sich ziehen, daß er die Höhe nicht erreichen kan. Hingegen machet auch das viele Abhauen grösser, verwachsener und veralteter Aeste keine gute Bäume, dahero man dieselben in der Jugend ziehen soll, wie man sie haben will, damit man ihnen im Alter nicht zu viel thun dörffe. Soll sich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten, so muß er von Jahren zu Jahren, inwendig gegen den Stamm, an den stärckften Aesten von allem Auswachs und Nebenschoß gereiniget werden. Die gepfropfften Stämme müssen auch immer zu den andern Tag besehen werden, ob unten an dem Stamm, oder an der Seiten unter dem gepfropfften Reiß, was hervor wächst, und dasselbe soll abgeschnitten werden: denn solche Räuber beneh-

benehmen dem Pfropff-Reiß alle Krafft, daß es nicht fortwachsen kan. Im Januario und Februario sollen alle Obst-Bäume wohl besichtiget, und die Blätter, so sich von Spinn-Weben zusammen gezogen, samt allen Raupen-Nestern und Spinnen-Gewebe, abgenommen und verbrannt werden. Nicht weniger pfleget im Sommer an denen jungen Bäumlein, wenn dieselben Blätter gewinnen, sich allerley Geschmeiß in die Blätter zu verspinnen, welches dieselben zusammen ziehet, und allerhand Ungezieser und kleine Würmer, so den Bäumen Schaden zufügen, darinnen erzeuget: Darum soll man alle Tage Achtung geben, und die jungen Bäumlein mit Fleiß beschauen, das Ungezieffer abnehmen, verbrennen, oder sonst tödten, damit es nicht zu Kräfften kommen möge. So sind auch noch andere kleine schwartze Würmlein, welche die Sprossen an denen jungen Bäumlein, oben an der Spitze abfressen, und dadurch verursachen, daß sie darnach nirgend hin wachsen wollen. Diesen muß man gleichfals nachtrachten, und sie vertilgen. Etwan im October oder November, da das Laub abgefallen, und der Safft aus den Bäumen getretten ist, muß man die Bäume raupen, alles Geschmeiß an Aesten und Blättern fleißig abbrechen, und hinwegnehmen, auch die dürren Aeste abhauen, und die Bäume durchaus schneiden, und die Wunden mit Baum-Salbe verstreichen, damit sie desto eher zuheilen, und verwachsen. Etliche pflegen es auch im Januario, Februario, oder auch im Martio, ehe das Laub

aus-

ausschlägt, zu thun. Wenn auch die Obst-Bäume zu sehr mit Moos beschlagen sind, soll man nach einem Regen, weil der Moos noch feuchte ist, denselben mit einem groben leinenen oder wüllenen Tuche abziehen, oder sonst mit etwas, ohne Beschädigung der Rinde abschaben. Allzu viel Geilheit ist den Obst-Bäumen durchaus nichts nutze, so können auch nicht alle Bäume so viel Mist leiden, wie die Aepffel- und Birn-Bäume, sonderlich Küh- oder Ochsen-Mist. Am füglichsten werden die Obst-Bäume folgender Gestalt gedünget: Es wird nemlich im Herbst, ohngefähr um Matthäi, und zwar im abnehmenden Monden, der Rasen, bey anderthalb Ellen rings herum, vom Stamm abgezogen, und sodann etwas gute Erde an den Stamm geschüttet, auch sofort guter kleiner Küh- oder Ochsen-Mist darauf geleget, doch, daß der Mist weder den Stamm, noch die Wurtzel berühre; und damit die Winter-Feuchtigkeit vom Mist desto sicherer auf die Wurtzel steige; ehe es gefrieret, schüttet man die erste Erde wieder drauf, damit der Stamm nicht gefriere; alsdann im Martio oder April thut man den Mist wieder hinweg, und beschüttet die Wurtzel mit neuer guter Erde. Oder aber, wenn die Bäume den Winter über aufgegraben bleiben, ehe man sie wieder mit Erde zudecket, nimmt man fein erlegenen Schlamm, oder gute Schurr-Erde, und schüttet zuvor ein wenig Erde auf die Wurtzel, sodann eine Schicht Schlamm oder Schurr-Erde, und wiederum andere Erde drauf, ferner abermals

mals eine Schicht Schlamm, und denn endlich zu oberst drauf eine Schicht kleinen Küh Mist, welchen man letzlich nochmahls mit Erde beschüttet, und solche sodann etwas eintritt. Die abgeschabten Haare von Fellen, welche man von den Gerbern bekommt, um die Wurtzeln gestreuet, sind besser als anderer Mist, ingleichen aller Mist, wenn er zwey oder drey Jahr alt, dünget besser als der neue. Sonsten brauchet man auch noch den Schaaf-Mist, item die Horn-Späne, oder den Abgang von Hörnern und Thier-Klauen, Strassen-Koth, und dergleichen. Alten Bäumen muß man nicht zu viel Dung geben, und ist es genug, wenn man nur auf den Rasen, doch nicht zu nahe an den Stamm, und so weit sich die Aeste ausbreiten, den Dung hinschüttet, da er denn von der Regen- und Schnee-Feuchtigkeit denenselben dennoch zu gute kommet. Die Obst-Bäume müssen um den Stamm und Wurtzel aufgraben, oder gelüfftet werden, damit das Gras, welches sonst den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch hinweg genommen, und die Erde eröffnet werde, daß die faulen Dünste von den verstopften Feuchtigkeiten sich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Wasser desto besser hinein auf die Wurtzeln kommen könne. Die gelegenste Zeit hierzu ist im November. Im Frühling darauf muß man denen alten Obst-bäumen etwa im Martio einmahl, denen jungen Bäumen aber des Jahrs zwey oder drey mal, den Rasen um den Stamm ein

wenig aufhacken, und gleichsam nur die Erde auflüfften, damit der Regen, wie vor gedacht, sich besser darein ziehen könne. Denen Obstbäumen soll, wie etliche wollen, weder Reif noch Frost schaden, wenn man sie im Martio im alten Monden, umgraben, und in die Gruben Wasser giessen lässet, so daß die Wurtzeln, bis die Bäume verblühen, also feuchte gelassen werden. Sommers-Zeit, wenn die Dürre überhand nimmt, und die Bäume vertrocknen wollen, muß man des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, oder auch den Abend, bey der Sonnen Niedergang, die Obst-Bäume um die Stämme, so weit die Wurtzeln gehen, in etwas umhacken und wohl begiessen, denn sonsten ziehet die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erde, und härtet das Erdreich. Zum begiessen soll man vor allen Dingen das Regen-Wasser gebrauchen, oder sonst ein stille stehendes Teich- oder Pfützen-Wasser, so von der Sonne immerzu beschienen, und gewärmet worden. Denn die Quell- und Brunnen- auch kiesigte, kalte, scharffe, gesaltzene und salpeterische Wasser sind den Bäumen schädlich, und entziehen denenselben wohl gar die Nahrung. Die Aepffel- Birn- Feigen-und Quitten-Bäume, wollen viel Mispel- Maul-Beer, und andere dergleichen Bäume, etwas weniger gefeuchtet seyn. Denen Bäumlein, so im Martio versetzet werden, wenn sie nicht fortwachsen wollen, soll man mit begiessen helffen, sonderlich aber um die Wurtzeln Mist-Lacke giessen lassen.

Wenn

Wenn das Obst zu zeitigen beginnet, welches man so wohl aus dem Geruch und Geschmack, als auch der guten Farbe, erkennen kan, und aber die Aeste durch die Menge der Früchte dermassen beschweret werden, daß sie sich zur Erde biegen, und zu besorgen, sie möchten, sonderlich wenn die Nord-Winde stürmen, abbrechen, so muß man denselben vor allen Dingen durch Abbrechung und Abschütteln der kleinen Früchte, als welchen ohne dem die Wurtzel nicht genugsame Nahrung einflössen kan, behülflich seyn; dabey kan man auch dasjenige so Wurm-stichig ist, weg thun, und solchergestalt den Baum von dem überflüßigen Obst entledigen: Dem übrigen aber kan man durch Gabeln, Steltzen oder Stützen begegnen, und damit den schweren Aesten ihre Bürde erleichtern; doch muß es fein bey Zeiten geschehen, und nicht bis die Aeste schon gantz abwärts gebogen, gewartet werden, weil solche alsdann, da man ihnen durchs Unterstützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können: Man muß daher mit dem Unterlegen behutsam umgehen, und insonderheit die Aeste, die nicht gar alt sind, fein sanfft unter die Stangen bringen, damit ihre zarte Rinden von den harten Stützen nicht abgefritzet, oder verletzet werden mögen; weswegen man auch die Gabel, worauf der Ast ruhen muß, mit alten Hadern oder Stroh belegen und füttern soll, damit derselbe durch das Hin- und Herstossen der Winde nicht zerquetschet werde. So soll man auch bey dem

Abnehmen des Obstes mit denen Bäumen dergestalt säuberlich verfahren, daß denenselben kein Schaden zugezogen werden möge.

Obst-Darre, ist bey einem Land-Gut, welches mit grossen Baum-Gärten versehen, ein nothwendiger Ort, daselbst, vermittelst eines Ofens, und um denselben gebauten Gerüstes, auf welchen die Darr-Horden, oder Bretter liegen, allerhand Obst gebacken, oder abgedörret werden kan. Die Anlage einer solchen Darre richtet sich jedesmal nach der Nothwendigkeit, welche die Menge des Obstes, oder die Grösse und Anzahl der Baum-Gärten erfordert. Es hat dieselbe einen grossen Vortheil vor denen Back-Oefen, denn zu geschweigen, wie beschwerlich es zugehe, das Obst in einem Back-Ofen ein- und auszubringen, so kan man im selbigen kaum den dritten Theil desjenigen backen, was man in der Obst-Darre oder Dörr-Stüblein auf einmal abdörren kan, und werden noch darzu die Back-Oefen mit der von dem Obste ausdünstenden Feuchtigkeit mercklich verderbet; da hingegen in der Obst-Darre, oder dem Dörr-Stüblein, man überall frey darzu kommen, die der Hitze am nächsten gelegene Horden oder Bretter, und was meistens gedörrt, an einen kühlern Ort bringen, folglich eines und das andere also temperiren kan, damit alles wohl, weder zu wenig noch zu viel ausgedörret, und zu Nutzen gebracht werde. Uber dieses haben sie noch diesen Nutzen, daß darinnen das getrocknete Obst auf das reinlichste gehalten wird,

da sonst bey dem an der Lufft getreugten Obst die Fliegen und allerley Geschmeiß, wie auch der daran geflogene Staub solches sehr verunreiniget, dergleichen auch einiger Massen sich in den Back-Oefen leicht ein Aschen-Staub anhängen kan, wenn das Obst schon auf reinen Darr-Brettern eingeschoben wird. Alles Obst soll nicht unter einander unordentlich, sondern fein neben einander auf die Horden gebracht werden. Aepffel und Birnen, sonderlich die schlechtern Sorten, welche man nur für das Gesinde und die Tage-Löhner braucht, werden nur zerspalten, das edlere Obst aber sauber geschälet, und die Kern-Stöcke ausgeschnitten; dieses muß man nicht so gleich in die Obst-Darre bringen, sondern vorher ein wenig abwelcken lassen. Was gar edle Birnen sind, werden entweder gantz, oder was groß ist, von einander getheilt, in Zucker gesotten, hernach gemächlich gedörrt, mit Zucker bestreut, und also zum Confeckt aufgehoben. Die Pfersiche werden auch zertheilet, in Zucker ein wenig gesotten, mit geschälten Mandeln an statt ihrer Kerne belegt, und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet. Die Pflaumen setzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr-Bretter oder Horden, (die alle mit höltzernen Leisten umfangen seyn müssen,) und dörrt sie also nach und nach. Man pflegt sie auch zu schälen, die Kerne heraus zu machen, und also allmählig zu trocknen, welches hernachmals Brunellen genennet werden. Die sauren Kirschen werden etwas dicker aufgeschüttet. Bey

dem Dörren ist fleissig in Acht zu nehmen, daß man dem Obst im Anfang nicht zu starcke Hitze gebe, dann wann die in dem Obst liegende Feuchtigkeit gar zu jähe und geschwind die übermässige Hitze empfindet, wallet sie so mächtig auf, daß die Haut davon bersten, der beste Safft ausrinnen, und also das Obst untüchtig werden muß; wann man aber den Anfang fein gelind macht, so vertrecknet die Feuchtigkeit allmählich, bleibet beysammen, und macht das gebackene oder gedörrte Obst safftig und wohlgeschmackt; deswegen werden auch die Dörr Horden oder Bretter in den Obst-Darren, vier, sechs-acht- oder mehrfach, übereinander gelegt, daß wann etliche von der Hitz gar zu viel litten, man solche auf die Orte, so von der Hitz am wenigsten betroffen werden, hinbringen und auswechseln möge, welches man in denen Back Oefen nicht so anständig und bequem verrichten kan.

Obst-Most, wird gemacht, wo es viel Obst giebt, da sich dann die Land-Leute sehr befleißigen, einen dergleichen aus Obst gepreßten Most, statt ihres Geträncks, zu bereiten. Das Obst wird Anfangs in Trögen oder Butten mit Stössln und Stampffen klein zerstossen, unter die Presse gebracht, und folgends in die Fässer gefüllet. Der Birn-Most wird für edler und beständiger gehalten, als der von den Aepffeln kömmt, nachdem das Obst von einer guten Art ist, und dem Wein-Most wenig nachgiebt. Man läst ihn wie den Wein-Most verjähren und hernach in die Keller legen. Die Frucht,

es seyn Aepffel oder Birne, muß hart, frisch und safftig seyn, denn was weich und taig ist, muß alsbald abgesondert werden, darzu mag man auch wohl das rechte wilde Holtz-Obst gebrauchen, und sind viele der Meynung, er daure desto länger, und glauben, daß der vom Garten-Obst nicht so lang währe. Aus den Träbern kan man für das Gesind, wann man Wasser darauf geußt, einen Lauer zurichten, und hernach die Träber den Schweinen zu fressen geben. Der beste Obst-Most wird aus Quitten gemacht, die man auf einem Reib-Eisen klein reibet, in einem saubern Trotten auspresset, hernach mit etwas Zucker vermischt, sieden lässet, und also in die Gläser giesset, die oben eng, und unten weit sind, hernach ein wenig Baum-Oel darauf schüttet, mit Wachs vermacht, und also zum Gebrauch verwahret; dadurch kan man mit einem oder zwey Trinck-Gläslein voll eine ziemliche grosse Flaschen Wein anmachen, und ihm einen trefflichen Geschmack und Geruch beybringen.

Ocher, siehe Ocker.

Ochse, ist insgemein das Männlein unter dem Rind-Vieh; insbesondere, weilen es geschnitten worden. Sie werden in wilde und zahme unterschieden; der wilden giebt es zwey Gattungen, die Auer-Ochsen und die Büffel-Ochsen, wovon an seinem Ort. Ein Zug-Ochse, der zur Arbeit dienen soll, muß verschnitten seyn, weil er sich sonst nicht bändigen lässet. Er soll, ehe er vier Jahr alt, und recht

zu Kräfften gekommen, nur in leichte Lasten angespannet, und zu der Arbeit allgemach mit Lust und guten Worten angewöhnet werden, daß er nichts scheue, und vor nichts erschrecke. Ein guter Ochse soll starck, wohlgesetzt, mit einer breiten Brust, kurtzen Schenckeln, schwartzen fein zugespitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern versehen seyn. **Mast-Ochsen** müssen nicht zu alt seyn, aufs höchste zehen Jahr, sie werden im Stall mit gutem Heu, Schrot, Mehl- und Spühl-Träncken, gehacktem Kohl, Rüben, und dergleichen gewartet, so ihnen offt aber allezeit fürgeworffen, sie fleißig, und bey kaltem Wetter, mit laulichem Wasser, worein Mehl oder Kleyen gemenget, geträncket. Wicken mit samt dem Stroh, geschrotene Eicheln, oder gesottene Gerste dann und wann ihnen darneben fürgestreuet, befördern die Mastung nicht wenig; und wie einige wollen, wenn sie offt mit warmen Wasser gewaschen, und in einem warmen Stalle verwahret werden.

Ochsen-Auge, Rind-Auge, ist ein Kraut, so an vielen Orten wild wächset. Es treibet etliche nicht gar hohe Stengel, hat kleine zerkerbte Blätter, wie der Fenchel, grosse bleichgelbe Blumen, und aus diesen einen Knopff, so aus den Saam-Körnlein bestehet. Die Blumen in Wein gesotten, und nach einem Bade etliche Tage davon getruncken, soll die Gelbesucht vertreiben.

Ochsen-Brech, ist ein Kraut, so an den Wegen, in Dorn-Hecken und auf den Aeckern wächst.

wächst. Die Wurtzel verdauet, vertheilet, säubert, treibt den Harn, bricht den Stein, und dienet für die Verstopffung der Leber und des Urins, Gelbesucht, Stein, Carnüffel, oder Fleisch-Brüche; äusserlich für die Mund- und Zahn-Fäule.

Ochsen-Zunge, ist ein Kraut dieses Nahmens, davon man verschiedene Gattungen hat. Die zahme wird in Gärten unter den Scherben-Gewächsen gehalten; man theilet sie in die stäts grünende, so nur zur Zierrath; und in die Cretische, so rauh anzugreiffen, mit kleinen Blättern, und wohlriechenden, theils braunen, theils weissen Blumen, versehen ist. Die letzte dienet vornehmlich zur Artzeney. Die wilde ist auch unterschieden. Erstlich hat man die kleine mit liegenden Stengeln, so rauhe Blätter und Purpur-blaue Blümlein hat, welche unter die Hertz-Stärckungen gezehlet werden. In der Apothecken hat man davon das Wasser, und die Lattwerge, beyde haben zur Kühlung und Stärckung des Hertzens, Reinigung des Geblüts, wider Ohnmachten, Hertzklopffen und Schwindel gleiche Krafft. Der Saame zerstossen, und mit dem Wasser zur Milch gemacht, giebet eine wundersame Hertzstärckung. Ferner giebt es die rothe Ochsen-Zunge, welche an dürren Orten um den Rhein wächst; Blätter, wie die gemeine Ochsen-Zunge, und kleine blaue Blümlein hat. Sie dienet zur Artzney wenig, ausser daß sie Brandteweine, die rothe Butter, und andere Medicamenta zu färben gebraucht wird.

Ocker, Ocher, ist eine gelbe, mürbe, sanffte Erde, so in den Kupffer- und Bley-Gruben gefunden wird. Wann sie in Feuer calciniret, wird sie roth, und dienet vornehmlich den Mahlern zu ihren Farben; und weil er trocknet und anziehet, wird er zu einigen Pflastern mitgenommen.

October, der **Wein-Monath** hat 31. Tage. Der tyrannische Kayser Domitianus hat diesen Monat eine Zeitlang nach seinem Nahmen genennet; nachdem er aber ermordet worden, hat kein Kayser mehr begehret, daß man einen Monat nach seinem Nahmen nennen solte, weil sie es für ein unglücklich Omen oder Vorbedeutung gehalten. Dannenhero dieser Monat seinen vorigen Nahmen October, auf teutsch der achte Monat genannt, behalten, weil er vom Martio an zu zehlen der Achte ist. Carolus M. hat ihn den Wein-Monat genannt, von der Weinlese, so in demselben einfället. Den 14. sonst 24. Tag desselben tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Scorpions. Von der Witterung dieses Monats ist zu vermuthen, wie hie folget:

In diesem Monat gehen wilde Winde, Regen, Kälte und Schnee durcheinander, allermeist im letzten Viertel, als um welche Zeit das Herbst-Wetter allgemach winterische Art anzunehmen pfleget.

Man hat offt erfahren, daß in dem folgenden Winter das Wetter so offt aufgehet, als viel derselben Tage gezehlet werden von dem ersten

sten Schnee, der fällt, bis zu dem nächst künfftigen neuen Mond. Das Gegentheil aber würde man, so man darauf mercken solte, vermuthlich eben so offt erfahren.

Wenn viel Eicheln und Buch-Aecker gerathen, so soll ein harter Winter mit viel Schnee folgen.

Wenn man die Schaafe zu Abends mit Gewalt fort treiben muß, so soll es Regen oder Schnee bedeuten.

Muthmassungen aus diesem Monat, zu einem gesegneten oder unglücklichen Jahre.

So der Mond in einer schönen Zeit neu wird, so soll eine schöne Lese zu hoffen seyn.

Wenn das Laub in diesem Monat nicht gerne abfällt, so sind künfftiges Früh-Jahr viel Raupen und Geschmeiß zu besorgen.

Haußhaltungs-Verrichtungen in diesem Monat.

1) Im Felde soll man

Rüben ausziehen, Kraut ausstechen, Hopffen abnehmen, ehe die Reiffe brennen. Die Hopffen-Stöcke hacken, und mit Erde bedecken, auch die Gräben, Teiche und Bäche ausräumen.

So die Aecker genug überpfercht, soll man auch die mosichten und unfruchtbaren Wiesen bepferchen lassen, zuvor aber mit schweren Brech-Egen aufreissen, Aschen und Heu-Gesäme drein streuen, und wieder eben einegen lassen.

2) Im

2.) Im Küchen-Garten soll man

Was man von Artischocken nicht im Garten über Winters lassen will, jetzo ausheben, und in Keller bringen.

Dünger auf die leeren Beete schlagen, und den mit der Erde wohl vermischen, und diese wohl umgraben.

Gelben Rüb-Saamen in die zubereitete Beete säen, um im Frühling Früh-Rüben zu bekommen.

Den im Frühling angebaueten Knoblauch verpflantzen, das Saam-Zeug aber aus der Erde nehmen, und im Keller in Sand einsetzen.

3.) Im Obst-Garten soll man

Das spathe Obst vollends abnehmen. Die Kerne vom Stein-Obst im zunehmenden Licht in die Erde stecken. Quitten-Setzlinge, und Stauden verpflantzen. Aepffel-Birn-Kirschen-Weichsel- und andere Obst-Bäume, wann das Laub von den Bäumen ist, versetzen. Die Obst-Bäume umhacken, und mit kurtzen Mist und gailer Erde düngen.

Wilde Stämme aussuchen und versetzen; wer aber selbst eine Kern-Schule hat, der nimmt 3. oder 4. jährige, und versetzet sie, welche besser und geschlachter fortwachsen, als jene.

Kerne von guten Obst sammlen. Pfersiche schälen und dörren. Die Feigen-Bäume einlegen. Und bey frostigem Wetter, oder vor Aufgang der Sonne, die Ameiß-Hauffen mit

mit Stösseln und Schlägen züsammen stossen und vertilgen.

4.) Im Wein-Garten soll man

Das Herbsten oder Weinlesen bey gutem Wetter, so viel sichs thun läst, anstellen, die Trauben sauber ablesen, und die verdorbenen, faulen, unzeitigen Trauben oder Laub nicht mit in die Butten werffen. Die untüchtigen, unträchtigen Stöcke bemercken, nach der Weinlese solche ausheben, und andere an deren Stelle einsetzen.

Die Wein-Pfähle ausziehen, und trocken zusammen legen. Das geblattete Laub und Wipffel-Futter an einem trocknen Orte aufschütten, und es im Winter denen Schaafen vorgeben.

5) Im Walde soll man

Brenn- und Büschel-Holtz einführen. Wo man des Bau-Holtzes sehr viel bedarff, kan man jetzt das schlechtere abhauen im Abnehmen des Monds. Die starcken Bäume aber zu Schwellen, Unterzügen, und dergleichen, können besser im December und Jenner gefället werden, auch im abnehmenden Monden. Man kan auch Kohlen brennen.

6) In der Vieh-Zucht soll man

Dem Vieh dann und wann, wegen des stinckenden Nebels, so auf das Graß fällt, und sehr ungesund ist, etwas zur Verwahrung eingeben, und etwas später, als sonst austreiben. Auch das Vieh nicht auf die nassen

Wie-

Wiesen treiben, weil das feuchte Graß ihnen nicht wohl bekömmt.

Noch vor einbrechender Kälte die Schweine und anderes Vieh mästen, und was nicht zur Zucht behalten wird, verkauffen, oder selbst verzehren.

7.) In der Pferde-Zucht soll man

Denen Pferden die Mäuler im abnehmenden Monden räumen lassen, ihnen Wicken- und Erbsen-Stroh unter das Futter mischen, so gut wider die Würmer ist; jedoch muß solch Stroh recht trocken und unschadhafftig eingebracht seyn.

Bey den Füllen muß man Achtung geben, ob sich bey ihnen etwan eine Kehlsucht verspüren lasse, und ihnen jede Woche einmahl ein Roß-Pulver eingeben.

8.) Bey dem Feder-Vieh soll man

Was man nicht in die Küche und Zucht vonnöthen hat, verkauffen, oder selbst verzehren. Gänse einstallen und mästen, und den Hünern gesottenen Haber geben, damit sie desto besser legen mögen.

9) Bey den Bienen soll man

Die Teiche fischen, und die Gräben und Teiche ausräumen.

10) Zu Hause soll man

Most machen, Lauer ansetzen, den Most in Bottichen wohl zudecken, daß er nicht verrauche, oder was unrechtes hinein falle, und nicht zu lange stehen lassen, sondern bald einfüllen, und in Keller schaffen.

Aller-

Allerley Kräuter-Wein mit Alant, Roßmarin, Salbey, Wermuth, Zitwer, it. Quitten-Wein und Senff machen.

Die Wein-Träber zum Brandteweinbrennen, oder vor das Vieh aufheben. Die Körner von denen Wein-Träbern für das Geflügel durchreutern lassen.

Kraut einschneiden lassen, die Blätter auf denen Böden ausbreiten und austrocknen, fürs Vieh im Winter.

Die Nüsse, wann sie recht reiff und frisch, in Mooß einmachen, und an einem kühlen und trockenen Orte verwahren.

11.) In der Küche soll man

Der Zeit sich nicht mit unnöthigen Köcheln aufhalten, weil es sonst allenthalben alle Hände voll zu thun giebet.

12.) In der Artzeney soll man

Oder mag man, wo es sonst der Complexion anständig, gelinde Purgantia, auch wohl, doch nicht zu viel gewürtzte Speisen, auch altes und starckes Geträncke gebrauchen, dem neuen Most und frischen Obst aber nicht allzu starck zusetzen.

Allerley Wurtzel, als Zaun-Rüben, Eybig, Calmus, Alant, und andere dergleichen graben und einschaffen.

Oculiren, siehe Bäume oculiren.

Odermennig, Leber-Klette, ist ein wildes Heil-Kraut, das an Wegen, Aeckern, Zäunen und Hecken wächst, länglichte, rauhe eingekerbte Blätter, und bleich-gelbe wohlriechende

Blu-

Blumen hat. Es wärmet, trocknet, reiniget, eröffnet, und widerstehet aller Fäulung, wird in Wund-Träncken und Fuß-Bädern gebrauchet. Das grüne Kraut zerstossen aufgelegt, heilet Schlangenstiche und faule Schäden. Der Saame, oder das Kraut gepülvert, davon ein halb Quintlein mit rothen Wein auf die Nacht eingenommen, dienet denen, so das Wasser im Schlaf nicht halten können. In den Apothecken bereitet man davon ein Wasser, Syrup, Lattwerge, Extract und Saltz, welche wider die Verstopffung der Leber und Miltz, Gelb- und Wassersucht, Blut-Flüsse, Harnwinde und den Stein dienen.

Oel ist eigentlich und in genauer Bedeutung das, zum Unterscheid der andern, also genannte Baum-Oel, oder der fette Safft von reiffen Oliven: Insgemein ein jeder fetter Safft, dünner als ein Balsam, so aus Früchten und Gewächsen, oder andern Cörpern gezogen worden. Die Bereitung des Oels geschiehet durch Pressen, Kochen oder Distilliren, und durch Aufgiessen. Die erste Art ist die gemeinste, und wird gebraucht, aus Oliven, Hanff, Lein, Rüb-Saamen, Mohn, Mandel, Nüssen, Muscaten, u. s. w. das Oel zu gewinnen. Die zweyte und dritte werden nur in den Apothecken gebraucht, derer viel und mancherley sind, und in der Artzney angewendet werden. Des Oels Eigenschafft ist, daß es ob dem Wasser schwimmet nicht von wegen seiner Leichte, indem es um ein eilfftes Theil schwerer ist, als das Wasser; sondern von wegen seiner Dichte, und Zusammenhaltung,

die

die dem Wasser widerstehet, und sich nicht will zertheilen lassen.

Oel-Baum, ist entweder ein wilder, mit steiffen oder mit weichen Blättern; oder auch der rechte zahme und nutzbare Oelbaum, wächst in warmen Ländern; bey uns will er zur Blüthe und Frucht nicht gedeyhen, behält aber sein Laub, und kan durch Zweiglein fortgepflantzet werden. Er hat schmale, lange, oben grüne, unten weißliche Blätter, weisse Blümlein, und stehet gerne auf Bergen in einem fetten, lettigen Erdreich. Seine Frucht ist länglich rund, unterschiedlicher Grösse, im Anfang grün, und wenn sie zeitig, schwartzbraun, fleischig, und inwendig mit einem sehr harten Stein. Wenn sie etwas über halb reif, wird sie abgenommen, erst im frischen Wasser, hernach in einer Lauge von Potasche, gewisse Zeit geweichet; endlich in Fässer gethan, mit Saltz-Wasser übergossen, mit einer Essentz von Näglein, Zimmet, Coriander, u. d. g. beschüttet, und also verführet. Dieses sind die Oliven, die bey uns an Speisen und dem Gebratenen genossen werden. Sie sind unterschiedlich, nach den Ländern, da sie gewachsen. Die Spanischen sind die grössesten, aber etwas bitter; die aus Provence mittelmäßig; und die Italienischen die kleinesten, aber eines lieblichen Geschmacks. Sie stärcken den Magen, und erwecken den Appetit, so lange sie frisch und gut sind; die Rantzigen aber thun demselben mehr Schaden als Gutes. Die reiffe Frucht wird auf der Oel-Mühle geschlagen, und Oel daraus gepresset, welch s wir

Baum-Oel nennen. Wenn die Oliven frisch auf die Mühle gebracht werden, geben sie ein schönes, süsses und wohl-riechendes Oel, welches in den Apothecken Jungfer-Oel, bey den Materialisten aber, Kartzel-Oel heisset, und vor das beste zu achten ist. Weil aber die frischen Oliven weniger Oel geben, lässet man sie eine Zeitlang liegen, auch wohl rösten, oder gar mit heissem Wasser beschütten, damit sie mehr geben. Dieses ist das gemeine Baum-Oel, gegen dem erstern an Geruch und Geschmack mercklich geringer, auch unter sich nicht von gleicher Güte, indem das aus Italien und Provence besser ist, als das Spanische und Lisabonische. Der Gebrauch des Baum-Oels, so wohl in der Küche und Haußhaltung, als in den Apothecken, ist so gemein und nöthig, daß man dessen nicht wohl entrathen kan.

Oel-Baum, der wilde oder Böhmische, ist ziemlich groß, breit von Aesten, mit einer glatten, Aschen-farben Rinde, langen, schmalen, weißlichen und mit Wolle bezogenen Blättern, an derer Stielen Silberfarbene, wohlriechende Blumen, und im Herbst längliche weisse Beeren, inwendig mit einem gestreifften Stein erfolgen, aber zu nichts nütze sind. Er wird durch die Brut und durch abgebrochene Zweige vermehret; die Frucht aber bringt er allein in warmen Ländern. Der Baum hat einen geraden Stamm, das Holtz, so wohl von dem wilden als zahmen, ist dauerhafft, und weder der Fäule noch dem Wurmstich unterworffen; und die

Wur-

Wurtzel, wegen der schönen Masen, zu zierlicher Tischer-Arbeit dienlich. Die Blätter, sonderlich von dem wilden Oelbaum, haben eine kühlende, trocknende, und anziehende Krafft, sind gut auf die Rose, Carfunckel, und um sich fressende Schäden zu legen, zertheilen, mit Honig vermischt, Entzündungen und Geschwulst, heilen, wenn sie gekauet werden, inwendige Mund-Geschwüre.

Oel-Kuchen, sind die Trestern, so von dem ausgepreßten Oel überbleiben. Die Lein-Kuchen werden dem Vieh gegeben, auch die Gänse damit fett gemacht, die aber einen widerlichen Geschmack davon bekommen.

Ofen, ist überhaupt ein verschlossener Ort, in welchem Feuer angemacht wird. Nach dem mancherley Gebrauch sind auch die Oefen unterschiedlich. Die Stuben-Oefen, so die Zimmer bey der Winter-Kälte erwärmen müssen, werden entweder von eisernen gegossenen Platten, oder von viereckigen inwendig hohlen Stücken Töpffer-Arbeit, so man Kacheln, und die Oefen daher Kachel-Oefen nennet, oder auch von beyden zugleich aufgesetzet. Insgemein wird von einem guten Ofen erfordert, daß er, bis auf das Ofen-Loch, gantz frey, und von der Wand abstehe, daß das Ofen-Loch mit einem Thürlein versehen sey, damit, wenn das Feuer ausgerauchet, durch dessen Zumachung, die Wärme zurück gehalten werde, daß er wohl verwahret sey, damit er keine Riße gewinne, und Rauch in die Stube lasse.

Offene Zeit, wann die Aecker, Wiesen, Wasser oder Holtzungen gehäget werden, solches heisset die geschlossene Zeit: Wenn man aber dieselben mit dem Vieh betreiben mag; als wenn das Gras oder Getrayde eingebracht, oder wenn man hetzen, beitzen, und in den Wassern fischen mag, das heissen offene Zeiten.

Ohnmacht ist, wenn ein Mensch erblasst darnieder sincket, unbeweglich, oder als todt lieget, dabey schlechte Zeichen seines Lebens von sich giebet, fast weder Athem noch Puls hat, als ob er todt wäre. Insgemein ist eine Hemmung des Lebens- und Bewegungs-Kräffte, durch Zerstreuung der Lebens-Geister, oder durch Verdruckung derselben und Stopffung des Umlauffs des Geblüts. Wenn sie hefftig ist, wird sie Syncope genennet, und begleitet mit einem kalten Schweiß, Stillstand des Pulses, Beraubung der Sinnen und der Bewegung. Sie kommen entweder von dem Haupt, oder von dem Magen, oder von der Mutter. Die schnellesten Mittel dargegen sind allerhand starckriechende Dinge, worunter das Sal volatile das kräfftigste; ingleichen Schlag- und andere stärckende Wasser oder Balsame für die Nase gehalten, auf die Puls und Schläfe gestrichen, und im Nothfall kalt Wasser in das Gesichte gespritzet, oder ein Stück haußbackenes Brods vor die Nase gehalten.

Ohr, ist ein Theil am Haupte, von dem der Schall aus der Lufft aufgefangen, durch die zugehörige Gefäß zu dem Gehirne geführet, und

in demselben die Empfindung, welche man das Gehör nennet, erwecket wird. Die Theile, woraus es bestehet, sind zweyerley. Der äusserliche wird von einigen das Ohrläpplein, von andern besser die Ohr-Muschel genennet, und der andere Nahme dem untern weichen herab-hangenden Theile alleine gelassen. Er bestehet mehrentheils aus einem Knorpel, der mit etwas Fleisch und Haut bekleidet. In der Mitte ist die Höle, oder Schnecke, oder das Ohrloch. Die inwendigen Theile sind der Gehörs-Gang, welcher von der Schnecke krumm hinein gehet, und am Ende mit dem Trommel-Häutlein bedecket wird, worauf die inwendige Schnecke oder Höle der Trommel folget; ferner die Gehör-Nerven, welche sich in viel subtile Faden oder Zasern zertheilen, und in die Häutlein der übrigen Theile ausbreiten. Das Amt des auswendigen Ohrs ist, die durch den Schall bewegte Lufft auf- und zusammen zu fassen, und in das Ohr zu schicken. Das Sausen in den Ohren entstehet von einem Fluß, der sich an die inwendigen Theile des Ohrs leget, es wird aber durch einen stärckern Schall von aussen vertrieben. Das Ohren-Klingen hat eine gleiche Ursach, und beyde werden als weitläuffige Vorbotten eines Schlag-Flusses geachtet. Von dem Ohrenklingen wird sonderlich gehalten, daß es eine Nachrede bedeute, die, wenn das rechte Ohr klinget, gut, wenn es aber das lincke trifft, böse und nachtheilig seyn soll; welches aber von den Al-

 ten

ten für einen ungegründeten Aberglauben gehalten worden.

Ohren-Schmaltz, ist die gelbe Unreinigkeit, so sich in der Schnecke des Ohrs sammlet, und das Ohr reiniget, wenn es mit Vorsichtigkeit weggenommen wird. Zu dem Ende gewisse subtile Werckzeuge, von Horn, Bein oder Silber gebraucht werden, die man Ohr-Löffel nennet, wormit aber behutsam muß umgegangen werden. Das Ohren-Schmaltz in einem Trunck eingenommen, soll ein gewisses Mittel in der Colica, und aufgeschmieret, wider die Scorpionen-Bisse gut seyn.

Ohren-Taubheit, dieses Ubel kommt mehrentheils daher, weil die subtilen Röhrgen verstopffet oder zerrissen, bey den Alten aber vertrocknet, und die Werckzeuge also geschwächet und unbequem gemacht seyn, von dem Gethön gerühret zu werden. Vor allen Dingen muß der Unrath, der offt sehr darinnen verhärtet ist, heraus genommen werden; übrigens aber kan nicht schaden, den Leib zu purgieren, Hirschhorn-Spiritum zu nehmen, und die warmen Kräuter-Träncke zu geniessen.

Ohr-Wurm, ist ein langer platter Wurm, mit vielen Füssen, kupfferfarb, der unter den Rinden der schadhafften Bäume sich enthält, und dieselben vollends verderbet. Man kan ihn am besten vertilgen, wenn man ein Stück frischen ausgehöleten Holunders, davon die Röhre an einem Ende verstopfft, an den Baum hängt, so kriechen über Nacht ihrer so viel hinein, als Raum

darin-

darinnen ist, und kan man sie also miteinander in ein Gefäß mit Wasser werffen und ersäuffen: Oder man steckt auf die Spitzen der Garten-Pfähle, Klauen von Ochsen, Schweinen oder Hammeln, darein sie auch kriechen. Er kreucht den Menschen gern in die Ohren, davon die Observationes hin und wieder bezeugen, daß man dergleichen unterschiedliche mahl darinnen gefunden; und wenn solches geschehen, muß er entweder durch Baum-Oel getödtet, oder durch Auflegung eines faulen Apffels, oder einer warmen Brod-Krumme heraus gelocket werden.

Oleander, ein Baum, der bey uns Arms-dick und über Manns hoch, in Candia aber so starck wird, daß er Balcken geben kan. Er hat Blätter wie der Mandel-Baum, nur etwas stärcker, die er über Winter behält; nach dem Unterscheid der Blüth scheidet er sich in den rothen und weissen. Die Blumen erscheinen im May und Brachmonat, auf dieselben folgt die Frucht, in Gestalt einer Schotte, welche, wenn sie reiff ist, berstet, und eine Wolle ausschüttet. Der Baum will im Sommer fleißig begossen werden. Die Vermehrung geschiehet durch die Brut oder abgebrochne Zweiglein. Die Blätter aufgelegt sollen die harten Geschwulsten zertheilen, sonsten ist der Baum ein tödlich Gifft für Menschen und Vieh.

Olsenich, ist eine Wurtzel, die inwendig im Brechen graulich, in der Mitte mit einem runden Löchlein oder Sternlein gezeichnet. In Pest-Zeiten nimmt man ein wenig davon in den Mund,

für die böse Lufft. Sie wächst an sumpffigten Orten, ist scharff, treibet den Harn und Stein, und dienet für Verstopffung der Lunge, und ist auch gut für das Keichen.

Opium, ist der Safft aus den weissen grossen Mohn Köpffen in hitzigen Ländern, die geritzet werden, und alsdenn einen Milch-weissen Safft auslassen, der aber, wenn er geronnen, gelb oder braun wird. Diese geronnene Tropffen werden gesammlet, in Kuchen zusammen gedruckt, in ein Blat gewickelt, und also verkaufft. In dem Östlichen Theil von klein Asien wird dessen eine grosse Menge gesammlet, und häuffig nach Persien und Indien verhandelt, weil diese Völcker, sowohl als die Türcken, sich an dessen Gebrauch so starck gewöhnet, daß sie viel davon verthun. Sie halten dafür, daß es die Lebens-Geister stärcke, und freudigen Muth mache, daher es sonderlich die Soldaten einnehmen, wenn sie in ein Treffen gehen. Wenn dessen zu viel genommen wird, macht es einen Menschen gantz rasend, daß er alles will umbringen. Es hat eine wärmende und schlaffendmachende Krafft, welche letztere bey uns viele zu ihren Schaden probiret, und nicht wieder erwacht sind. Viele Medici verwerffen es daher gantz; andere hingegen wissen dessen Tugenden in den gefährlichsten Kranckheiten nicht genug zu erheben. Es wird nicht roh, sondern wohl gereiniget, und auf verschiedene Weise zubereitet, gebraucht. Das beste soll trocken, dichte, nicht in grossen Klumpen, gläntzend, nicht sandigt,

und

und von starcken Geruch seyn. An Farben ist es unterschieden, und man findet hochgelbes, bleiches, braunes und schwärtzliches, welchen Unterschied viele dieser Ursache zuschreiben, daß eines später, als das andere abgenommen, oder eines älter sey, als das andere.

Orangerie, heisset der von allerhand ausländischen Bäumen und Gewächsen bey einem Garten vorhandene Vorrath, welcher demselben eine besondere Zierde und Ansehen giebet, und dahero auf dessen Anbau viel Fleiß gewendet wird. Die Erde zu solchen Gewächsen soll nicht zu starck, zu leicht, zu fett, noch zu mager, jedoch nach Unterschied der Gewächse, unterschiedlich gemischet, und zu ihrem gehörigen Maaß gebracht seyn. Die Fortpflantzung ist mannigfaltig, als a) durch Stecken der Kerne kan man Citronen, Pommerantzen, Pflaumen, und dergleichen haben. Die Kerne werden im April und zunehmenden Licht, in einem mit fetter gesiebter luckerer Erde zubereiteten Kasten, einen Zoll tief, und vier Zoll weit von einander gesteckt, und wenn sie aufgegangen, fleißig an die Sonne gesetzet, bey trocknem Wetter täglich begossen, und von den kalten Nord- und Ost- Winden wohl beschirmet gehalten. Nach drey Jahren mögen sie versetzet werden, da sie denn fleißig begossen, gereiniget und gezogen seyn wollen, damit sie gerade und glatte Stämme bekommen, die, wenn sie die Dicke eines kleinen Fingers erlanget, geäugelt werden mögen. b) durch Ansatz, wenn ein Zweig an einem Baum von guter Art in einen Spalt-

Topff geschlagen wird, mit guter Erde gefüllet, und also gewartet, daß er darinnen eigene Wurtzeln schlagen, und das folgende Jahr abgeschnitten werden könne. c) durch Absäugen, wodurch, wie auch das Oculiren, wilde Stämme verbessert werden. d) durch abgeschnittene Zweige, wenn im May, von einem guten Baum, ein glatter Zweig eines Fusses lang abgeschnitten, die Rinde unten auf zwey Zoll abgeschabt, vier Zoll tieff, und bis zwey Fuß weit, in gutes Erdreich gesteckt, und durch fleißige Wartung dahin gebracht wird, daß er Wurtzeln bekommet. Die Erde in den Gefässen soll lucker gehalten, und demnach so bald im Frühling bey der Entdeckung um den Stamm umgegraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortgefahren werden, damit von dem Erdreich die Wässerung besser durchgelassen, und die Wurtzel nicht beschweret werde. Das Beysetzen der Gewächse geschiehet im Herbst, so bald man sich der Nacht-Fröste zu besorgen hat.

Orangerie, **Gewächs-Hauß**, ist ein Gebäude in einem Garten, darinnen die ausländischen Gewächse, so die Kälte nicht vertragen können, auf den Winter eingestellet; und für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret werden. Ein solch Gebäu wird lang und nicht gar breit angeleget, mit der einen Seite gegen Mittag gerichtet, und mit hohen weiten Fenstern versehen, die im angehenden Frühling geöffnet werden mögen, die frische Lufft und warme Sonne hinein zulassen; Im rauhen Winter aber mit bretter-

nen

nen Laden und Schirmen dergestalt zu versetzen, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben. Die Oefen werden an der hintern Seite gegen Norden, welche keine Oeffnung haben soll, angebracht, und der Rauch durch Röhren von eisernen Blech so herum geführet, daß er alle Wärme zurück lassen muß, und dieselbe zugleich durch solch Mittel in dem Hause besser ausgebreitet wird.

Orchis, **Nag-Wurtzel**, deren sind mancherley, und haben besondere Arten der Blumen, als Männlein und Weiblein, Bienlein, Mücken, Frösche, Narrenkappen, Fliegen. Man hat auch gelbe, die werden unser lieben Frauen Schuhe geheissen, von welcher Sorten man etliche unter den Sand-Hügeln findet, die besten Arten kommen aus Portugall, wiewohl auch etliche derselben Arten bey uns in Deutschland wachsen. Sie müssen an schattigte Oerter gepflantzet werden.

Orobus, ein zaserich Sommer-Gewächs, von dreyerley Gattung: Der gemeine oder schwartze Garten-Orobus; der mit dreyeckigen Saamen; und der wilde Orobus mit Wicken-Blättern. Sie werden zur Zier in den Gärten gezielet.

Osterlucey, **Biberwurtzel**, ist ein Kraut, dessen verschiedene Gattungen gezehlet werden, als die lange, die steigende, so aus Spanien und Franckreich kommen, diese beyde Arten werden bey uns in Gärten fortgepflantzet, und sind Winter-

ter-Gewächse, haben theils schwartzbraune, theils Purpur-rothe Blumen. In den Apothecken wird allein die wahre lange und runde gebraucht, die letzte aber vor die kräfftigste gehalten. Sie reinigen und trocknen das Gehirn von kalten Flüssen, widerstehen der Fäulung, und werden um deswillen in den Theriac genommen. Gepülvert in Wunden und Geschwüre gestreuet, ziehen sie Eyter, Pfeil und Splitter aus. Die frischen Blätter nehmen alle Flecken der Haut, Zitter-Mähler, Krätze, und dergleichen weg. Das Wasser aus der langen Osterluzey gezogen, dienet wider den Krampff und Podagra, vertreibet das Bauchgrimmen, die angehende Gelbe- und Wasser-Sucht, Seitenstechen und Haupt-Flüsse. Der Extract aus der runden Wurtzel, oder daraus bereitete Pillen, dienet wider das Keichen und Engbrüstigkeit.

Otter, siehe Natter.

Otterdunen, siehe Eiterdun.

Oxhooft, ist ein Wein-Gefäß, welches 64. Hamburger Stübgen hält, oder 3. Eymer und 12. Leipziger Maas. Holländisch Gebinde hält ohngefehr anderthalben Eymer.

P.

Pacht, ist in einer gemeinen Bedeutung eine jede Vermiethung, da eine Nutzung gegen eine gewisse Abstattung ausgethan wird: In eigentlichem Verstand die Vermiethung eines nutzbaren Baufeldes, oder eines gantzen Gutes mit aller Nutzung, gegen Erstattung eines ge-

gewissen Theils der Früchte, oder einer vergli- chenen Geld-Summa. Sie wird unterschie- den in Erb-Pacht und Zeit-Pacht. Jene ist unveränderlich, und kan weder einem andern übertragen, noch erhöhet werden: Diese wird gemeiniglich auf gewisse Jahre geschlossen, und nach derer Verlauff vor erloschen gehalten, wo sie nicht mit beyder Theile ausdrücklichem Wil- len erneuert worden. Die Gefahr von Mißwachs und andern schädlichen Zufällen gehet dem Pach- ter zur Last, und wird deshalber gemeiniglich in dem Pacht-Contract ein gewisses verglichen. Wann aber schon der Pachter alle Casus fortui- tos übernommen, so ist er doch für Casus insoli- tos, ungewöhnliche, und nicht vorher gesehene Fälle, nicht gehalten, daher der Schade von ei- nem schweren Durchzug, Einquartierung, feind- lichen Einfall, Pest, und dergleichen, auf den Verpachter fällt. Wann der Pachter mit dem Pacht-Geld nicht inne hält, und der Verpach- ter deshalber nicht gnugsame Versicherung hat, mag er ihn aus der Pacht setzen. Vor Endi- gung der Pacht pflegt ein Theil dem andern die Aufkündigung zu thun; so aber dieses nicht ge- schehe, und der Pachter in dem Gute über die Zeit verbleibe, ist er von Rechts wegen dieselbe auf ein Jahr fortzusetzen schuldig. Wo ein Er- laßt statt hat, derselbe wird also gemäßiget, daß, wann ein gäntzlicher Mißwachs eingefallen, und nichts eingenommen wäre, der Pachter auch nichts schuldig ist: Wo aber nur ein Theil der Früch- te und Nutzungen ausgeblieben, der Schade

nach

nach Ermäßigung verständiger Leute geschätzet, und bey Bestimmung des Erlasses die andern Umstände des gegenwärtigen Korn-Preisses, der leidlichen Pacht, und auch der vorher gegangenen guten Jahren mit erwogen werden. Um der wohlfeilẽ Zeit willen mag kein Erlaß gefordert werden. Wenn bey noch währenden Pacht das Gut verkauffet wird, und der Pachter ihm nicht den Vorkauff bedungen, muß er zwar weichen, aber er hat sich seines Schadens und Verlusts an dem Verpachter zu erholen. So mag auch ein Pachter ohne des Verpachters Willen nicht vor der Zeit aus der Pacht scheiden oder ziehen.

Palm-Baum, ist ein berühmter Baum, der ausser Europa in allen übrigen Welt-Theilen häuffig zu finden, und davon die Einwohner grossen Nutzen haben. Es giebet dessen mancherley Gattungen. Der dornichte oder wilde ist umher mit Fingers-langen scharffen Spitzen besetzt, deren Stich sehr gefährlich ist; er träget eine Frucht, die wie ein grosser Büschel aussiehet, und bestehet aus vielen runden, harten, grauen Nüssen, die einen Kern beschliessen, der gut zu essen ist. Wenn diese Kerne gestampfft und gesotten werden, geben sie ein Oel, dessen sich die Wilden an statt des Baum-Oels bedienen. Man ziehet auch durch starckes Ritzen einen Wein daraus, ohne Schaden des Baums, der sehr süß, aber ungesund ist, und bald sauer wird. Es wird auch ein Brandtewein davon abgezogen. Der zahme Palm-Baum übertrifft alle andere Bäume mit seiner ansehnlichen Höhe, hat dar-

neben eine schöne Crone von langen geweifften Aesten, mit unzehlbaren langen und schmalen Blättern besetzet. Sein Stamm ist gerad und glatt, und die Wurtzeln, die zwar dünn, aber häuffig und wundersam unter einander geflochten sind, steigen bis drey Fuß aus der Erde mit dem Stamm empor. Auf der Spitze setzt sich ein Gewächs, in Gestalt eines Kraut-Haupts, auswendig von vielen zarten Schneeweissen Blättern, inwendig aber mit einem süssen Marck, welches roh wie Hasel-Nüsse schmeckt, gekocht aber samt den Blättern eine niedliche Speise abgiebt. Dieses Haupt breitet sich mit der Zeit aus wie ein Feder-Busch, und bringt eine Menge Gold-gelber Blümlein, aus welchen endlich eine Frucht kömmt, in der Grösse eines Eyes, die in einer harten grauen Schaale ein Gold-gelbes Fleisch enthält. Das Holtz dieses Baums dienet zu allerhand schöner Drechsler- und Tischler-Arbeit, und wird viel mit zu uns heraus gebracht.

Panax-Kraut, dis Gewächs ist dem Bären-Klau sehr ähnlich, doch in allem grösser. Aus dessen verwundeter Wurtzel oder Stengel treufft ein gummichter Safft, so Panax-Safft oder Gummi genennet wird. Man findet auch Panax-Asclepium, so an Blättern und Blüthen dem Garten-Kraut sehr gleich, jedoch in allen viel kleiner ist. Stengel und Wurtzel aber vergleichen sich mehr der Dille. Es wird in den Gärten der Kräuter-Liebhaber gefunden, und ebenfalls ein Gummi davon gesammlet.

Panse, heisset in einer Scheune der Raum, so auf beyden Seiten der Scheun-Tenne sich befindet, und von dem untersten Erdboden an gerechnet, bis oben unter den Forst in einem Stücke fortgehet, darein das vom Felde eingeführte Getrayde in seinen Garben oder Bunden aufgeschobert, oder zusammen geschlicht wird. Diese Arbeit wird das

Pansen genennet, und ist dabey folgendes zu beobachten: Ein jedes Getrayde soll seine besondere Stelle im Pansen bekommen, vornemlich aber muß das, wovon der Saame genommen werden soll, alleine, und so gepanset werden, daß man Dreschens halber vor allen dazu kommen kan. Ehe das Getrayde in die Scheure geführet wird, sollen die Pansen zuförderst wohl an allen Orten gereiniget, und in selbigen sodenn von dem reinesten Stroh die Boden-Schicht auf das beste bereitet werden. Wenn das Getrayde naß einkömmt, soll man in dem Pansen nicht alles genau an die Wand legen, auf daß die Nässe, und der Dampff über sich verrauchen mögen; am besten thut man, wenn man über dieses auch noch ein altes Bier-Faß, woraus beyde Böden geschlagen sind, mitten in die Panse setzet, und um dasselbige herum panset, im Fort-Pansen aber das Faß immer nach und nach höher, bis mit zu oberst hinaus ziehet, da man es denn stecken lässet, damit alle Feuchtigkeit und Brodem dadurch hinaus steigen, und das Getrayde nicht stocken oder auswachsen möge.

Pantera ein besonderes Garn, womit den

Vögeln gestellet, und dieselben damit groß und klein in Menge gefangen werden. Es wird in Italien viel gebraucht, daher es nach Tyrol und benachbarte Länder gebracht worden. Hochberg beschreibet es sehr weitläufftig.

Pantoffel-Holtz, Korck, ist die sehr dicke und schwammige Rinde von einem Baum, der in Italien, Spanien, Franckreich, wächst. Er ist so starck, wie ein Eichenbaum, trägt auch kleine Eicheln, und eine überaus dicke und abgeschälte Rinde; wird häuffig zu uns gebracht. Die Schuhmacher brauchen sie zum Unterlegen, und vor die Bier- und Wein-Schencken, wie auch Apothecker und Materialisten, werden die Stöppel auf die Bouteillen, Flaschen und Gläser geschnitten, und Schock-weise verkaufft.

Papagey, Sittich, ist ein ausländischer Vogel, so mehrentheils aus America zu uns gebracht, aber auch in Africa und Indien gefunden wird. Es giebet derselben mancherley Arten, von unterschiedener Grösse, und vielerley schönen Farben. Dieses ist an ihnen sonderlich, daß sie eine breite, dicke Zunge haben, und nicht den untern, sondern den obern Theil des Schnabels bewegen. Je kleiner sie sind, je längere Schwänze sie haben. Die meisten lernen nicht nur allerley Stimmen der Menschen und Thiere, als Lachen, Weinen, Bellen, Krähen, und dergleichen, nachmachen, sondern auch gantze Worte hinter einander aussprechen. Je mehr nun von dergleichen Dingen ein solcher Vogel kan, je theurer wird er bezahlet. Die weissen Papa-

geyen, und die grauen mit rothen Schwäntzen sind gelerniger, als die andern. Eine besondere Art, die man Sittich nennet, ist Graß-grün, mit einem langen Schwantz, rothen Schnabel und Füssen. Sie reden nicht, sondern lachen nur, und pfeiffen.

Pappier, ist ein feines Blat, auf eine wunderbare Weise zubereitet, darauf man schreiben kan. Der Zeug, woraus diese höchst-nöthige und allgemeine Waare gemacht wird, sind alte Lumpen, von Leinen und wollenen Zeugen, die in Städten und auf dem Lande, durch den Hader-Lumpen-Krämer, aufgesucht werden. Der Ort, wo es bereitet wird, heist eine Pappier-Mühle, und der Meister, so es bereitet, ein Pappier-Macher. Es kostet sehr viele und sonderbare Mühe, ehe es zu seiner Vollkommenheit gebracht wird. Das Pappier ist mancherley. Nach seiner Grösse theilet es sich in unterschiedene Sorten, als Regal- Median- Post- Cantzley- Concept- und Schreib-Pappier. Drucker-Pappier ist ein ungeleimtes Pappier, welches nur von den Buchdruckern, Bücher darauf zu drucken, gebrauchet wird. Lösch-Pappier ist das geringste, und dienet in Apothecken und Kram-Läden zu Dieten und zum Einwickeln. Endlich giebet es auch allerhand roth, grün, blau und ander Pappier, mit güldnen und silbernen Figuren bedruckt, wie auch das so genannte bunte Türckische Pappier, dessen viel bey Augspurg gemacht wird. Sonsten hat ein Buch Schreib-Pappier 24. Drucker-Pappier aber 25. Bogen. Die Bücher

cher werden in Riese gemacht, deren ein Rieß 20. Buch hält, und die Riese in Ballen, deren einer zehen Rieß ausmachet. In der Artzney dienet das Pappier-Oel für Zahn-Schmertzen und andere Flüsse. Man zündet rein Pappier auf einem zinnern Teller an, von dem Rauch setzet sich eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Oel; dieses wird in ein wenig Baumwolle gefasset, und auf den schmertzenden Zahn gelegt. Das blaue Pappier, worinnen Zucker eingewickelt gewesen, mit Kreide beschmieret, und auf die Rose gelegt, zertheilet die Geschwulst.

Papier-Blumen, Flock-Blumen, ist ein zaserig Sommer-Gewächs, so in den Gärten zur Zierde dienet. Es hat lange Blätter, den Cichorien nicht ungleich, rauhe Stengel, und auf denselben eine Blume, die aus einem dunckelgrünen Kelche hervor bricht. Wenn dieselbe reiffet, wird sie steiff, und kan, ohne einiges Zuthun, viel Jahre dauren. Die verschiedenen Gattungen derselben sind die Purpur-farbene Flock-Blume mit Oel-Blättern; die weisse; die gefüllte Pappier-Blume ist sehr schön, Purpurfarben oder weiß; die gelbe, und die mit gekerbten Blättern.

Papillon, ein Sommer-Vogel, Schmetterling, ist ein bekandtes Ungeziefer, deren es gar vielerley Gattungen, von gar vielerley und mannigfaltigen Farben giebet, durch welche das Raupen-Geschlecht fortgepflantzet, und darein dieselben wieder verwandelt werden.

Pappel, ist zweyerley, 1.) die wilde, auch

Käse-Gänse- oder Hasen-Pappeln genannt; welche allenthalben bey uns um die Zäune wächst, breite gekerbte Blätter, licht-purpur oder leibfarbene Blumen, und eine weisse lange Wurtzel hat. Es ist ein erweichendes, feuchtendes, zeitigendes Kraut, innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen. Die Blätter unter den Kohl genommen, öffnen den Leib. Aeusserlich dienen sie zu erweichenden und linderen Umschlägen, Clystieren und Bädern. Die Wurtzel in rothen Wein gekocht, dienet vortrefflich, die Zähne anstatt eines Bürstleins, damit zu reiben, und rein zu halten. In den Apothecken hat man davon das Wasser, und aus den Blumen eine Lattwerge. Jenes ist gut für Seitenstechen, Lungensucht, Geschwür der Nieren und Blasen, und für den Gries. Diese wird wider die Heiserkeit, Lungensucht und Husten mit Nutzen gebrauchet. 2.) Die Garten-Pappeln, welche dreyerley: einfache Rosen-Pappeln, oder Herbst Rosen; gefüllte Pappeln, auch Stock-Rosen genannt; und Baum-Pappeln. Etliche haben krause, etliche mancherley Blätter, schiessen mit einem einfachen, dicken und rauhen Stengel hoch auf, haben grosse breite Blätter, Blumen den Rosen ähnlich, von mancherley Farben, vornehmlich hochroth, Purpur-farben, braun, leibfarb und weiß. In der Artzney dienen die Blumen vornehmlich zu den Wunden-Träncken, für Geschwulst und Entzündungen im Halse, Mundfäule und innerliche Versehrungen. Das gantze Kraut in Milch gesotten, und davon getruncken, ist eine bewährte

Artz-

Artzney für die Schwindsucht. Das aus den Blumen distillirte Wasser ist ein gutes Gurgel-Wasser, und der davon bereitete Syrup stillet allerhand Bauch-Flüsse, rothe Ruhr und Blut-speyen.

Pappel-Baum, wächst bey uns an feuchten Orten, um die Flüsse, Teiche und Gräben. Es giebet dessen zweyerley Gattungen, 1.) den weissen, der eine weißlich-grüne Rinde, weisse und wollige Blätter, und ein weisses, weiches Holtz hat, das absonderlich den Bild-Schnitzern dienet. An den Zweigen wachsen längliche, Purpur-farbne, und wollige Zäpflein, die im Frühling einen lieblichen Geruch geben. 2.) Den schwartzen Pappel-Baum, welcher ein hartes und gelbliches Holtz hat. Die Blätter sind auf einer Seite grau, auf der andern Ruß-farb; und so bald die Sonne vom Wende-Kreiß abgehet, drehen sie sich um. Die Knospen, wenn er ausschlägt, sind gelb, fett und öhlich; werden gesammlet, und daraus das Oleum Populeum bereitet. Das Holtz dienet zu Tischer- und Bildhauer-Arbeit, weil es nicht schwindet.

Pappel-Rosen, wachsen in Gärten, haben sehr hohe Stengel, gar breite und gekerbte Blätter, die Blumen sehen wie Rosen, und haben allerhand Farben; davon wird ein Syrup gemacht, der die rothe Ruhr, den Durchlauff, Blut-Auswerffen und den Mutter-Fluß stillet.

Parade-Bethe, heissen diejenigen prächtigen mit einem halben Himmel oder Baldachin bedeckten und auf allerhand Art ausstaffirten und ge-

zierten Bethen, so man in denen vornehmen Zimmern und Kammern findet, und welche mehr zum Staat als zum Gebrauch aufgestellet und ausgeschmücket werden.

Paradeiß-Vogel, also genannt, weil der gemeine Mann dafür gehalten, sie kämen aus der Türcken irrdischen Paradeiß; da sie doch nicht aus der Türckey, sondern aus Ost-Indien, und zwar aus den Moluckischen Insuln kommen. Vor diesem hat man geglaubet, daß sie keine Füsse hätten; allein es ist gewiß, daß solche von den Indianern abgeschnitten worden, weil sie sich ohne Füsse besser zurichten und halten oder desto besser auf die Mützen und Bünde hefften lassen. Nunmehr, und da diese Insuln unter die Holländische Regierung zu Bantam gekommen, werden die Füsse daran gelassen. Sie sind nicht grösser, denn eine Schwalbe, haben einen spitzigen Schnabel, eines Zolles lang, hinten schwartz, fornen weißlich; um denselben bis zu den Augen zarte gelbe Federlein, gleich einem Sammet, an der Kehle dergleichen schwartze, vor der Brust grün- und braun-spielende, wie die wilden Enteriche um die Brust haben. Die Federn auf dem Rücken und Bauch sind Eisen-farb, gleichwie auch die in dem Schwantz, deren Zehen ziemlich breit und über sechs Zoll lang sind, darneben zu jeder Seiten eine besondere, welche schwartzbraun, rund, und wie ein Pech-Drat anzusehen, bey anderthalb Ellen lang, unten bis vier Zoll weit, mit zarten Fasern bewachsen, im übrigen glatt, und immer dünn ablauffend. Die innern Federn

dern an den Flügeln sind bis sechs Zoll, die aber allgemach zunehmen, und die äussersten bis anderthalb Fuß lang sind, etliche gelb, etliche dunckelroth; andere Aschen-farbig, und sehr artig untereinander gemenget.

Parasol, ist ein Schirm-Dach von Wachs-Tuch an einem Stengel, so das Frauenzimmer über sich träget, um sich dadurch wider die Sonnen-Hitze und Regen zu bedecken.

Parchent, ist ein Gewand, so von Leinen und Baumwolle gemacht wird. Man hat ihn glatt und rauch. Uberhaupt wird er getheilet in Futter- und Beth-Parchent; jenen braucht man zum Unterfutter; diesen aber zu Betten. Der Farbe nach ist er gemeiniglich weiß oder braun. Die Parchent-Macher, haben ein besonder Handwerck, und machen darneben Bommesin, Zwillig, und andere mit Wolle oder Seide vermengte Zeuge.

Paris-Kraut, Stern-Kraut, ist ein Kraut, das in dicken und feuchten Wäldern am liebsten wächst. Es hat einen runden glatten Stengel, an dessen Spitze vier oder mehr Blätter ansetzen, in deren Mitte ein Gras-grünes gestirntes Blümlein, so zuletzt ein schwartzes Beerlein bringt, mit einem kleinen weissen Saamen erfüllet. Diese Beerlein sind ein bewährtes Mittel wider allerley Gifft und ansteckende Kranckheiten, auch wider die Raserey.

Parmesan-Käse, ist eine Art wohlschmeckender Käse, welche in der Stadt Parma in Italien gemacht werden.

Parterre, heisset derjenige Ort in einem Garten, wo nach allerhand schönen Figuren die Blumen-Muster angeleget seyn. Sie werden auf unterschiedliche Art gemacht, überhaupt aber in Teutsche, Frantzösische und Englische eingetheilet. Die Teutsche Parterren werden mit Buchs-Baum eingefasset, und bestehen entweder aus unterschiedlichen mathematischen Figuren und Parallel-Gängen, oder die Gärtner bringen den verzogenen Namen des Garten Herrns hinein, und was dergleichen mehr. Ob sie gleich bey einigen, als Altväterisch abgekommen, so geben sie doch, wenn eine geschickte Eintheilung der Blumen dabey observiret worden, in den Blumen-Flor eine so angenehme Augen-Weide, als nimmermehr eine andere Art geben mag. Die Frantzösischen sind nichts anders als gezogenes Laub-Werck von guter Erde, da doch nicht viel von Blum-Werck eingesetzet wird. Die Plätze zwischen denen Laub-Zügen werden mit allerhand blumfarbigen Sand bestreuet; Man macht auch Wappen und verzogene Nahmen in solche Parterren. Die Englischen sind vermengte Schnecken-Züge von Rasen und Laub-Zügen nach Frantzösischer Art. Die Rasen-Parterren bestehen in allerley Figuren, aus grünen stäts unter der Sichel gehaltenen Rasen, zwischen welchen die Gänge ebenfalls mit schönem Sand überzogen seyn. In die Figuren werden auch wohl hier und da geschnittene Taxus gesetzet, und finden am besten ihren Platz vor der Orangerie, schicken sich aber nicht gar wohl in Gärten auf dem Lande, wo man

man in denen Obst- und Gras-Gärten ohne dem Rasen genug hat. Man muß die Parterren und Lust-Beete also abtheilen und ordiniren, daß von dem Früh-Jahr bis in den späten Herbst hinein, jederzeit etliche Sorten der Blumen drauf blühen, und immerdar eine an der andern ihre Stelle komme. Es giebt ihnen auch ein gar feines Ansehen, wenn man sie in der Mitte höher macht, als auf beyden Seiten. Die sehr grossen und hohen Blumen, als die Malvæ, Sonnen-Blumen, und andere dergleichen schicken sich nicht wohl unter die andern, sondern es siehet manierlicher, ob es gleich von den wenigsten in Acht genommen wird, wenn man sie in ein abgesondertes rundes oder eckigtes Lust-Beet einschliest. Andern hingegen gefällt es besser, grosse und kleine Blumen unter einander zu vermischen.

Paß-Gänger, heisset ein Pferd, das einen besondern Gang hat, den man einen Paß nennet. Dergleichen Pferde sind für das Frauenzimmer und alte Leute bequem, dienen aber besser zu einem Spazier-Ritt, als auf eine weite Reise, nicht allein, weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andere neben ihnen gehende Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil selbige, wenn sie anfangen müde zu werden, gern einreichen, anstossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen.

Paßions-Blume, ist ein Gewächs, welches wie der Epheu an Bäumen in die Höhe wächset, und darum windet; träget eine Blume, welche

sich bey Aufgang der Sonne öffnet, und mit deren Niedergang wieder schliesset, bringet auch eine überaus liebliche und erquickende Frucht; man zehlet deren siebenerley Gattungen. Die Brasilianer bauen dieses Gewächs mit Fleiß, und legen es an ihre Sommer-Lauben und Garten-Häuser, damit sie des angenehmen Schattens und Geruchs geniessen. Elshols berichtet, daß dieses Gewächs erst vor 100. Jahren wäre nach Rom gebracht, und von daraus weiter ausgebreit worden; und weilen auf den Blättern Striemen, so einer Geissel gleich, und an den Blumen etliche Zasern, so wie Nägel und Hammer anzusehen, haben gottseelige Hertzen, wie Acosta redet, die Werckzeuge, so bey dem Leiden unsers Heylandes gebraucht worden, und aus den fünff Zünglein die fünff Wunden gemacht, davon ihr der Nahme erwachsen, daß sie Paßion-Blume heist. Bey uns haben wir weisse und grüne, mit braunvermengten Blumen. Weilen sie bey uns zu keiner Frucht, weniger zu Saamen gedeyen, sondern nur Blumen sezen, und zwar von unten auf, und wenn die ersten abfallen, immer andere treiben; so wird, wenn sie gantz verblühet, das Kraut bis zur Erde abgeschnitten, die Wurtzel beygesetzt, nicht zu feucht gehalten, und wenn sie starck genug, im Früh-Jahr zerrissen, und hierdurch neue Stöcke gezeuget.

Pasternack, Pastinack, wird in Gärten gesäet und unterhalten. Die Wurtzeln werden häuffig an den Speisen gebraucht, und geben eine gute Nahrung. In der Artzeney dienet der

Saame

Saame sonderlich wider die Mutter-Beschwerung, treibet den Stein, und stärckt die männliche Natur. Ein Löffel voll in Cardobenedicten-Wasser oder Wein weich gekocht, und vor dem Antritt warm getruncken, vertreibt allerley Fieber. Das Wasser von dem Kraut, wann es zum Saamen angesetzet, gezogen, treibet den Harn und Stein, stillet die Bauch- und Mutter-Wehen, und soll auch selbst für die Pest gut seyn.

Pastete, ist eine bekandte Speiß aus Fleisch, Hünern, Capaunen, Welschen-Hähnen, wie auch allerhand Fischen, und dergleichen, mit Morgeln, Spargel, Pinien, u. d. g. in einem Teig, so nach der Proportion der Inlage fast wie eine Schachtel zierlich eingemacht, in einen Back-Ofen gesetzt, und darinnen zusammen dämpffen und kochen lässet.

Pasteten-Pfanne, ist ein oval-rundes und hohles von Zinn gegossenes Behältnis mit einem Deckel, worinnen das Pasteten-Fleisch auf den Tisch getragen wird.

Pasteten-Wänngen, ist ein von Kupffer rund-getriebenes Wänngen, worinnen die Pasteten zubereitet werden.

Pastinack, siehe Pasternack.

Patente, siehe **Feig-Blat.**

Parin, ist eine besondere Art eines Huf-Eisens, unter welchen eine halbe Kugel geschmiedet ist. Man bedienet sich dessen, wenn ein Pferd die Hüfften verrencket hat, schlaget solches auf den guten Fuß, damit es auf demselben nicht recht

stehen

stehen kan, und daher auf den bösen tretten muß, welches verhindert, daß die Nerven nicht zu kurtz werden.

Pausch und Bogen ist, wenn etwas nicht nach genauem Maas, Zahl oder Gewicht, sondern überhaupt verkaufft und verhandelt wird, solches heisset, durch den Bogen gefahren, durch Pausch und Bogen gehandelt, im Pausch in corpore verkaufft.

Pech, ist das Hartz von Fichten, Tannen, und andern hartzigen Bäumen. Wenn die Fichten von 7. oder 8. Fuß hoch von oben niederwerts gerissen, und die Rinde Streiff-weise zwey Finger breit abgezogen wird, so fliesset ein Hartz daraus, wovon in der Pech-Hütten, durch die Hartzer, das Pech gesotten wird. Ferner wird auch das Pech aus alten hartzigen Bäumen, wenn sie abgehauen, und über einander geleget worden, durch das Feuer in Pech-Hütten, getrieben, wie solches sonderlich im Thüringer Wald zu sehen ist, woselbst die Bauren ihre Nahrung häuffig davon suchen, und von wannen eine grosse Menge Pech gebracht wird. Etliche machen es auch vom Theer. Das meiste gemeine schwartze Pech kömmt aus Schweden und Norwegen, und wird auch Schiff- oder Schuster-Pech genannt. In den Apothecken aber heisset Schiff-Pech dasjenige, was von alten Schiffen abgekratzt, und von dem See-Wasser eine anziehende Krafft bekommen hat, daß es zum Pflastern dienlich ist. Griechisch- oder Spanisch-Pech wird aus dem gemeinen durch Kochen gereiniget; und weil die-

se

se Weise zu erst in der Stadt Colophon erfunden worden, wird es daher Colophonium genennet. Burgundisch Pech ist weiß, und wird aus gewissen Bäumen in der Grafschafft Burgund gezogen. Es dienet in der Artzney vornehmlich zu Pflastern. Je härter das Pech, so, daß es im Hauen gleichsam als Glas springet, und hellbraun ist, je besser ist es; je weicher und zäher es hingegen, je schlechter ist es.

Pech-Oel, wird aus Pech, so mit Wein durch genugsames Kochen gereiniget, mit gebranntem Alaun und Salbey-Blättern in einer Retorten abgezogen, und die Destillation dreymal wiederholet, so wird es ein herrliches Mittel wider alle Zufälle der Nerven und Gelencke, auch zu Geschwüren nützlich zu gebrauchen.

Peisker, dieser Fisch wird also genannt, weil er aus einem schlammigten Erdreich gegraben wird; er siehet aus wie ein kleines Schlänglein, hat aber einen Barth, wie die Schmerlen. Der Rücken ist Aschenfarb, mit vielen Puncten und Querstrichlein durchzogen, an beyden Seiten erscheinet ein weiß- und röthlicher Strich, der Bauch ist weiß mit gelben Tüpfflein. Er hält sich nur in sumpffigten Wassern auf, nimmt davon den Geschmack an, und wird demnach wenig geachtet, auch nur von geringem Volck genossen. Man läßt ihn mit Saltz zuvor abschlämmen, und kocht ihn hernach mit einer schwartzen sauren Brüh.

Pelican, sind Vögel mit glatten Füssen, fast so groß als eine Ganß, auch von dergleichen Farb; sie haben kurtze Beine, einen langen Hals, und

fast

fast zwey Zoll breiten Schnabel, der wohl 16. bis 17. Zoll lang ist. Das Vördertheil des Halses ist glatt, und hänget eine weiche, glatte und schlotterichte Haut daran, wie an einem Indianischen Hahn, hat aber eine Farbe, wie die Federn, mit licht- und dunckelgrauen Flecken, so artig unter einander gesprenget, daß nichts schöners seyn kan. Diese Vögel sind sehr schwer, fliegen auch insgemein nicht weit, und heben sich nicht hoch über das Wasser. Sie halten sich fast stets auf den Klippen, nicht weit vom Ufer auf, wo sie sich überall können umsehen. Er ist ein sehr gefreßiger Vogel, der seinen Kropff oder Beutel, so er unter dem Halse hat, und so groß ist, daß man beyde geballte Fäuste darein stecken könte, immer voll haben will; wie er denn vier- bis fünff-pfündige Fische darinnen behalten kan. Er hält sich in Rußland um den Fluß Wolga gegen Astracan in grosser Menge auf; und weil er sein Nest niedrig und in Geröhrig bauet, so haben die Alten gedichtet, daß ihm die Jungen von den Schlangen getödtet würden, und wenn solches geschehen, er ihm selbst die Brust aufreisse, daß das Blut heraus fliesse, und die Jungen bespritze, wovon sie wieder lebendig würden: welches aber falsch, ob es gleich von einigen Kirchen-Lehrern, als ein Sinnbild des am Creutze leydenden Heylandes, angeführet wird.

Pelzen der Bäume, siehe **Bäume pfropffen.**

Peonien, Pfingst-Rosen, werden in Gärten gezogen, und sind zweyerley, das Männlein und

das

das Weiblein. Die letzte Gattung ist mancherley, mit einfachen und vollen Blumen; die erste aber giebet keinen Saamen. Sie haben knolligte Wurtzeln, und zerschnittene Blätter. Nach dem Unterscheid der Blumen werden sie getheilet in die grosse und klein rothe mit vollen Blumen; und in die Fleisch-farbene, wie auch die mit Ackeley-Blättern. Das Männlein wird allein zur Artzney gebraucht, hat eine gerade Wurtzel, und Blätter gleich den Nuß-Blättern. Die Wurtzel ist herbe, und soll, damit sie kräfftig sey, im Mertz, drey Tage vor dem neuen Mond, vor Ausgang der Sonnen, gegraben werden, wenn sie wider die fallende Sucht dienen soll; wenn sie aber im May, bey zunehmendem Licht, gegraben wird, hilfft sie wider die Gicht- und Stein-Schmertzen; gepülvert in Rauten-Wasser eingenommen, widerstehet sie der Pest.

Perlen, werden in gewissen Gattungen von See-Muscheln gefunden, und unter die Edelgesteine gerechnet. Sie haben diese besondere Eigenschafft, daß, da alle andere Edelgesteine von Natur rauch und ungestalt sind, und ihren Glantz durch die Kunst von Menschen-Händen im Schleiffen bekommen müssen, die Perlen ihre vollkommene Schönheit aus dem Schooß der Natur mitbringen. Man findet aber die Perlen nicht nur in den so genannten Perlen-Muscheln, sondern fast in allen Gattungen und Arten der Austern, so wohl in der See, als in den Flüssen und süssen Wassern; in Ost- und West-Indien, ja auch hin und wieder in Europa, wiewohl die Orien-

Orientalischen vor allen andern den Vorzug haben. Unter denselben fallen in Persischen Meer-Busen die schönsten, um Ceilon und Borneo aber die grösten. Die Schottischen werden wenig geachtet. Falsche oder Wasser-Perlen sind, die durch Kunst bereitet, und zu einer Gleichheit mit den feinen gebracht werden; dergleichen die zu Paris und Venedig gemachte im Handel gnugsam bekandt, und leicht zu erkennen sind.

Perlen, sind auch eine Art geflügeltes Ungeziefers, lang und rar von Gestalt, mit Flügeln, welche mit allerhand Farben wie ein Regenbogen spielen; sie haben lange schlancke Beine, und ihr Kopf scheinet lauter Augen zu seyn, schön gläntzend, und dicker als der Leib, dahero ihnen auch der Name Perle gegeben worden. Einige nennen sie Schille-Bolzen, weil sie schnell und gerade fortschiessen, wie ein Boltzen oder Pfeil.

Perlen-Mutter, ist die Muschel, in welcher die Perlen wachsen. Sie ist von aussen grau oder bräunlich, rauch und ungestalt, inwendig aber mit einem dicken weissen Perlen-Glantz umzogen, zuweilen auch mit Wartzen, die wie ausgewachsene Perlen sehen, besetzet. Die Zierrathen, welche in gewissen Manufacturen, als Messer-Schaalen, Spiegel-Rahmen, Dosen, u. d. g. daraus gemacht werden, sind so mannigfaltig, daß man sie nicht alle erzehlen kan. In der Medicin wird sie präpariret, und wie die Krebs-Augen, rothe Corallen, u. d. g. Dinge gebraucht; ja sie hat beynahe die Krafft, so den Perlen zugeschrieben wird.

Persico, ist eine Art eines lieblichen Brandteweins,

weins, welcher von Pfersich- oder Pfirschen-Kernen folgender Gestalt zubereitet wird: Man ziehet Pfersich-Kerne ab, schneidet sie klein, thut sie in eine gläserne Flasche, giesset Rheinischen Brandtwein darauf, läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne stehen, bis es wohl ausgezogen, alsdenn läutert man Zucker mit schlechtem Korn-Brandtewein ab, füllet den ersten Brandtewein durch Lösch-Papier, thut den Zucker hinein, und läßt ihn vierzehen Tage auf dem Ofen oder an der Sonne stehen, gießt ihn sodann wieder durch Lösch-Papier, so ist er gut. Hat man keine Pfersich-Kerne, so muß es auch mit bittern Mandeln angehen.

Pertinentien, alles was zu einem Gut gehöret, alle Stücke und wesentliche Theile desselben. Pertinentien eines Land-Gutes sind Aecker, Wiesen, Felder, Wälder, Holtzungen, Seen, Teiche, Bäche, Huten, Trifften, u. s. w. Pertinentien eines Hauses sind Ställe, Boden, Keller, Gärten, Hof-Raum, u. d. gl.

Pest, Vieh-Pest, Schelm, Vieh-Seuche, Vieh-Sterben, Umfall, ist eine allgemeine, anfällige und leicht ansteckende Seuche oder Kranckheit, die mit gefährlichen Zufällen, ja Pest-Beulen und andern dergleichen begleitet, woran das Pferde-Rind-Schaaf- und ander Vieh häuffig umfället, und plötzlich dahin stirbet. Sie entstehet aus mancherley Ursachen. Zuweilen ist die sehr grosse Hitze schuld, daß Kühe und Pferde öffters sehr starck drüsen: Denn wenn ein Stück Vieh sehr starck gearbeitet und sich abgemattet

hat, auch darbey grossen Durst gelitten, so schluckt es, so bald es in das Wasser kömmt, dasselbe mit so grosser Vehemenz hinein, daß dergleichen Zufälle sich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Ursache mit abzugeben, die trockenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermanglung sattsamer untermischten Feuchtigkeiten, und dabey dergleichen Futter das Vieh alsdann allzu starck und auf einmal zu sauffen pflegt. Ferner gehören hieher die verbrannten Trifften oder Weiden, der Mangel des Futters, die langen Winter und die grimmige Kälte, da das Vieh nicht sattsam ausgefüttert werden kan; die Vergifftungen, wenn die Abdecker, oder andere böse Leute, die Weiden vergifften; ingleichen, wenn die Weide im Frühlinge voller Spinnweben, garstigen Würmer und gifftigen Geschmeises ist, davon das Gras und Futter gleichsam vergifftet wird, und daher pflegt eben das Vieh grosse hitzige Beulen zu bekommen, und werden viel Stücke, wenn man ihnen Frösche darauf bindet, gerettet. Sie entspringet auch, wenn das Kraut von den Raupen sehr abgefressen, und das Vieh mit solchem Kraut gefüttert worden. Wenn gifftige Mehlthaue fallen, so pflegen bisweilen die Schweine zu siechen, und am Halse grosse Beulen zu bekommen, jedoch genesen sie auch meistentheils wieder, wenn die Beulen entweder von sich selbst aufgehen, oder aufgemacht werden. Man hat an einigen Orten erfahren, daß, wenn die Aeser des vereckten Viehes nicht wohl verscharret worden, und die Gänse oder Enten das daherum gewachsene Gras gefressen, sie hernach

eben

eben solche Staupen bekommen und umgefallen. Zu der Vieh-Pest tragen auch die starcken October-Nebel hier und da etwas bey, denn wenn selbige ausserordentlich langwierig und sehr naß sind, und zugleich auf Wiesen und Feldern sehr dicke liegen, folglich bey einer grossen subtilen Lufft-Nässe, sonderlich bey kühlen Morgen den Leibern des Viehes, das zu der Zeit, da der Nebel am dicksten fällt, ausgetrieben wird, sehr empfindlich fallen müssen, so ist gar glaublich, daß das also eingefressene kalt-nasse Gras unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung keine so gute Würckung machen könne, ob man selbige gleich nicht eben auf ein würckliches Nebel-Gifft zu werffen Ursache hat. Vielmahls entstehet sie auch, wenn die Erd-Spinnen in grosser Menge auf Aeckern und Wiesen liegen, und das Vieh hernach solche einfrist. Es rühret aber die Vieh-Pest nicht allezeit von denen bisher gemelten Ursachen her, sondern sie können auch durch Menschen und Thiere, ja gar durch die Mobilien, so man bey dem krancken Vieh gebrauchet, wenn sie in gesunde Ställe, oder zu dem andern frischen Vieh ohngefehr gebracht worden, fortgepflantzet werden. Bey so gestalten Sachen kan demnach vielmals ein sorgfältiger Haußwirth, so viel an ihm ist, sein Vieh vor dergleichen Unglück verwahren, wenn er in der Zeit aufmercksam ist, und auf jede vorkommende auch offt ausserordentliche Witterung der Jahrs-Zeit genau Acht hat, und die Pflegung seines Viehes darnach einrichtet, welches er um so viel eher zu thun nöthig findet, weil ihm die

Erfahrung lehret, daß bey den würcklich vorhandenen Vieh-Seuchen insgemein die Artzney-Mittel sehr unkräfftig, ja vielmals vergeblich angewendet werden müssen, indem eines Theils 1.) das würckliche Pest-Gifft so unvermerckt, und auf so vielerley offt unvermeidliche Wege in die Cörper einschleicht; 2.) weil dieses Gifft in die Cörper so geschwinde, so hefftig und so tieff eindringet, daß ehe die Natur mit ihren motibus, welche langsam und zwar unter allerhand äusserlichen Verhindernissen, folglich nicht nach der Erforderung des Giffts eingerichtet, und fortgetrieben werden können, den Angriff wider dieses Gifft vornimmt, selbiges bereits seine schnelle Würckung im Leibe zu exerciren angefangen; wie denn 3.) die Viscera, wodurch die ordentlicher Weise im Leibe erzeugte Unreinigkeit von dem guten abgesondert zu werden pflegen, z. E. die Leber, die Nieren, gar ungeschickt, und ziemlich unzulänglich seyn, dieses subtile Gifft auf gleiche Weise geschickt zu tractiren, ehe und bevor dasselbe seine angreiffende Würckung in diesen Visceribus auszuüben Zeit und Gelegenheit haben solte; zu geschweigen, daß 4.) die Natur bey Empfindung dieser allen motibus medicatricibus äusserst widerspenstigen Materi, noch ehe sie zum Wercke schreitet, vor Schrecken und Entsetzen, alle oder doch die meiste Krafft zu widerstehen sincken läst, und an ihrer eignen Hülffe verzagt; zu welchen andern Theils noch kommt, daß 5.) man keine zuverläßigen Medicamente hat, welche das empfangene Ubel entweder kräfftiglich zu verbessern,

fern, oder zeitlich in dem Leibe auf einen Hauffen zu lesen, und behend auf einmal heraus zu werffen vermögend seyn solten: und 6.) weil man das Vieh nicht zu einem gehörigen Regiment oder Verhalten abstringiren, und also die Würckung der Artzney nicht füglich secundiren kan. Ob man nun wohl in Ansehung dieser angeführten Gründe sich bey den Vieh-Seuchen durch den Gebrauch der Artzneyen keine durchgängig gute Würckung zu versprechen, so hat man doch theils nach dem Unterschied der Seuchen, theils auch nach der Constitution einer jeden Art Viehes, wie auch nach Beschaffenheit der Länder und Witterungen folgende Curen und Artzney-Mittel nicht so gar undienlich gefunden.

Denen Pferden soll man, so bald eine ansteckende Seuche sich unter ihnen spüren lässet, klein, wie Mehl gepülverte Hasel-Wurtzel, oder klein zerschnittene Modelgeer (ist ein Kraut mit blauen Blümlein, so bey denen Botanicis Cruciata oder Gentiana minor heisset) denenselben unter das Futter mengen. Oder man nehme Ehrenpreiß, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Epheu, Eisenkraut, wilden und Garten-Salbey, Wacholder-Beere, die obern Gipffel der Wacholder-Stauden zu Asche gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heidnisch Wundkraut, Wollkraut, Nachtschatten, Stickwurtz, alles gedörrt und gepülvert, wie auch saubere Buchbaum-Asche, jedes in gleichem Gewicht, und gebe dem krancken Pferd täglich einen Löffel voll mit so viel Saltz vermischt ein.

Denen gesunden Stücken kan man es auch, ausser einer Seuche, zur Vorsorge wöchentlich zweymal geben. Hat ein Pferd bereits Pest-Beulen, so schlagt ihm solche mit einer Fliete auf, lasset ihm die nächste Ader dabey, und giesset ihm den nachfolgenden Tranck ein: Nehmet Wachholder Oel, ein Viertel Pfund, Saffran, ein halb Loth, zerstossenen Knoblauch, drey Loth, Theriac, ein Loth, mengets durcheinander und giessets dem Pferde ein, bestreichet ihm auch die Nasen-Löcher, und das Mundstück mit Wachholder-Oel, und reitet es eine halbe Stund darauf spatzieren. Wenn sich vornen am Leibe eine dergleichen Geschwulst erzeiget, so nehmet Christwurtz oder schwartze Nießwurtz, die muß man mit Fleiß graben, daß die Wurtzel gantz aus der Erde komme, dann es besser ist, als wann sie abgestochen oder abgebrochen worden; stechet dann mit einem Pfriemen vornen in die Brust durch die Geschwulst, ziehet die Wurtzel dadurch, doch daß sie nicht heraus falle; und wann sie heraus fiele, so stecket eine andere an der Stelle, das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen, es macht einen Knoten, und schwähret aus: Wann es offen ist, so mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieses Mittel muß, wo es helffen soll, bey Zeiten gebraucht werden. Als ein sehr gutes Mittel, wann die Pest unter die Pferde kömmt, wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen, Leber und ein Stück vom Hertzen eines todten Pferdes, thut das in einen neuen ungenützten Topff, vermachet denselben wohl, und lasset

es

es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus werde; dieses Pulvers nimm ein Loth, und theile es in drey Theil, und gieb dreymal gleich nacheinander jedesmal dem Pferde einen Theil in seinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die Pest unter dem Rindvieh betreffend, sind in Schlesien durch die Terra sigillata, die man dem inficirt gewesenen Vieh in Eßig eingegeben, viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen, wann man mit einem blechernen Zungen-Schaber die blatterigte Zunge so lang gerieben, daß das Blut darnach gegangen, und man den Ort hierauf mit scharffen Wein-Eßig, so vorher über Knoblauch, Raute, Myrrhen und Aloe gegossen worden, ausgewaschen, auch hiervon etwas in den Hals gegossen, solches sehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey graßirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Saltz auf einer Schnitte Brod zu geben. Einige wollen, man soll Schwefel, Saltz, Schieß-Pulver und Teufels Abbiß pulverisiren, solches miteinander vermischen, und des noch gesunden Viehes Zunge Morgens und Abends fleißig damit reiben, so würde man dadurch verhüten, daß es nicht angestecket würde; man muß demselben auch zur Præservation die Adern öffnen, und Linden-Schwämme in das Geträncke legen. Rühret die Seuche von einer gifftigen Lufft her, soll man die Ställe mit Thee beschmieren, sie auch mit allerley stincken-

den Sachen ausräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tief unter die Erde vergraben, und Kalch darauf schmeissen, damit es desto eher verfaule. Bey der Cur selbst muß man das Vieh in einen andern warmen, und von der Lufft wohl verwahrten Stall absondern, die Ställe, wo es gestanden, und die Gefässe, woraus es die Fütterung genossen und geträncket worden, wohl auch die Wände selbst aussäubern, sie öffters striegeln, und über den gantzen Leib mit warmen härenen Tüchern reiben, und mit Decken wohl zudecken, zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirte Pulver eingeben, und ein Loth davon in warm Geträncke ihnen eingiessen, auch von nachgesetzten Kräutern und Wurtzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien, Cardobenedicten-Kraut, Raute, Salbey, Angelica-Wurtzel, Entzian-Wurtzel, Tormentill-Wurtzel, Scorzoner-Wurtzel, Hinläufft-Wurtzel, Eber-Wurtz, Lorbeeren und Wachholder-Beeren, eines so viel als des andern, und bringt ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder nehmet Wachholder-Beeren, Lorbeeren, Alant-Wurtz, Engelsüß, Meisterwurtz, Wein-Rauten, Roßmarin, Knoblauch, Kümmel und Saltz, stosset und menget es untereinander, und lasset das Vieh unter der Zungen, wo die Blattern sind, wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stück, wann eine pestilentialische Seuche sich unter dem Vieh einschleichet, wird auch folgendes ausgegeben: Mann nimmt Celtischen Spick, Wein-Rauten, Roßmarin, Salbey, Quendel,

del, Wermuth, Knoblauch und Alantwurtz, jedes eine Hand voll, thut es zerschnitten unter einander vermischt in einen Topff, und schüttet zwey Maas guten starcken Wein-Eßig daran, und lasset es miteinander sieden, so lang bis die Helffte des Eßigs eingesotten, denn nimmt man ein Stück hänffenes ungebleichtes Tuch, so noch gantz neu ist, und reibet damit dem inficirten Vieh die Zunge wohl trocken ab, und wäschet sie hierauf mit dieser Brühe. Die Blattern reisset man mit einem spitzigen von Silber gemachten Instrument auf, reibet selbige hernach mit einem Stücklein gesaltzenen Speck, wäschet die Zunge mit obbesagter Brühe fleißig aus, und trocknet sie mit dem hänffenen Tuch wieder wohl ab; das silberne Instrument aber muß man auch nach dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaschen und fleißig verwahren. Das probateste Mittel soll folgendes seyn: So bald man mercket, daß eine Pest unter dem Vieh ist, soll man mit einer Schüh-Ahle jedem Ochsen und Kuh oben in dem Creutz sein Loch stechen, einen drey bis vierfachen Faden-Garn durchziehen, und ihn alle Tage bewegen und fortrücken, wornach dann die gifftige Materie zu einem stäten Auslauffen kommen soll, alsdenn soll man in ein Quart Eßig einen Schuß Schieß-Pulver thun, es wohl untereinander rühren, und sowohl dem krancken als gesunden Vieh, halb in den Hals, und halb in die Ohren giessen. Dieses soll man des Tages dreymal, und es einige Tage nacheinander wiederhohlen. Dem gesunden Vieh muß man

zu solcher Zeit Säckgen anhängen, die mit Knoblauch, Teuffels-Dreck und Campffer angefüllt, den Rückgrad muß man ihnen mit stinckenden Hirschhorn-Oel über den fünfften oder sechsten Tag bestreichen, und die Nase und Maul mit guten frischen Theer salben; unter das Geträncke aber etwas von einer Lauge thun, die von Kalch oder büchener Asche gemacht ist. Einige rathen auch zur Præservation folgendes: Man soll sechs Maas guten reinen Theer nehmen, eine Metze Saltz, vier Pfund Glantz-Ruß, vier Loth Lorbeeren, was nöthig ist, zu stossen, solches untereinander mischen, in einen Leinwandenen Sack thun, in den Tränck-Trog legen, Wasser darauf giessen, eine Zeit lang stehen lassen, und einem jeden Stück Vieh davon reichen, Man muß das Vieh mit tüchtigem Futter versorgen, und solches nach Nothdurfft, nicht aber überflüßig füttern, indem das aufgemästete Vieh dem Anfall der Pest und Seuchen am allermeisten unterworffen ist. Es ist dabey eine solche Weide zu erwählen, da das Gras nicht sauer, noch an sumpffigten und morastigen Orten erwachsen, noch von gifftigen Mehl- und Honig-Thauen getroffen worden. Spüret man, daß das Gras und die Baum-Blätter gelb, und gleichsam wie verbrannt aussehen, muß man das Vieh nicht eher dahin treiben, bis es durch einen Regen wieder abgespühlet, und bevor man es dem Vieh in Ställen vorlegt, mit frischem Wasser abwaschen; die Winter-Fütterung muß auch ohne Koth und Staub getrocknet, und dem Vieh

aus

aus dem Siede-Trog, oder Siede-Faß; worinnen es vorhero wohl abzubrühen, gereichet werden. Das Wasser zum Geträncke muß aus keinem stehenden, oder sumpfigten Ort genommen werden. Man muß auch das Vieh aus keinem Fluß-Wasser träncken, welches von einem solchen Ort herfliesset, wo dergleichen ansteckende Seuche bereits ist, oder nur dergleichen Viehe daran geweidet hat; und ist überhaupt besser, wenn man das Wasser zuvor abkochen läst, ehe mans dem Vieh zu trincken gibt. Dahero muß man die Ställe täglich ausmisten, das Vieh mit neuer Streu versorgen, reinlich halten, und den Stall mit Wachholder-Holtz, Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum) Kiehn-Holtz, Theer, u. d. g. wohl ausräuchern. Das Vieh selbsten aber nicht vor der Sonnen Aufgang austreiben, und es auch des Abends vor ihren Untergang wieder in die Ställe bringen, anbey auch fleißig Sorge tragen, daß nicht etwan von den inficirten Orten Leute oder Kleider, oder andere Sachen zu dem gesunden Vieh kommen und die Ställe anstecken mögen.

Wenn eine Pest oder jäher Umfall unter die Schaafe kommt, so soll man ihren Stall mit Poley, Wermuth, wilden Balsam, Wachholdern, Rauten und Wohlgemuth räuchern, hiernächst von einem Stier den Magen nehmen, solchen mit Wein kochen, Wasser dazu giessen, und mengen, und denen Schaafen davon zu trincken geben; unter ihr ordentliches Futter aber, Enzian-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, Calmus-Wur-

Wurtzel, Lorbeer und Schwefel, ingleichen Ruß, Asche von Erlen-Holtz, und ein gut Theil Saltz mischen. Oder man nehme gedörrte und geschrotene Gerste, abgepflückte gedörrte Wermuth, gestossene Hahnbutten, Lorbeeren und Hollunder-Beeren, vermische es mit Saltz, und gebe es den Schaafen auf den Abend, zur Zeit, wann Sterben und ansteckende Kranckheiten unter ihnen zu vermuthen, etliche mal nach einander ein. Man kan auch Alant- und Rauten-Wurtzel, Baldrian und Wermuth, eines so viel als des andern in einem Back-Ofen wohl dörren, hernach stossen, und mit Kleyen und Saltz vermischt, denen Schaafen geben.

Die Ziegen verwahret man vor der Pest mit einem Rauch von Huf-Schnitten, alten Schuh-Sohlen, Schwefel, Bocks-Horn, Wermuth und Meisterwurtz; wann aber selbige sich bereits eingeschlichen, soll man, so bald nur eins und das andere Stück umgefallen, also gleich allen übrigen die Ader schlagen, sie in einen warmen Stall thun, und innerhalb drey oder vier Tagen nicht wieder auf die Weide kommen, und, da sie nach Verfliessung solcher Zeit wieder ausgetriebẽ werden, sie anfänglich nicht länger als etwan eine Stunde fressen lassen, und also kan man nach und nach an der Zeit ein wenig zugeben, sie aber jedesmal nach deren Verstreichung wieder eintreiben, bis man sich keiner Gefahr mehr zu beförchten hat. Man kan ihnen auch eben die Mittel gebrauchen, als denen Schaafen.

Vor die Pest oder den Umfall der Schweine,

wird

wird als ein bewährtes Mittel angepriesen, daß man von einem umgefallenen Schweine das Hertz heraus nimmt, solches klein hacket, mit Kleyen vermischet, und denen übrigen zu fressen giebet. Etliche Schwein-Hirten, so bald ein Umfall unter die Schweine kommt, zerhacken das Kraut und Wurtzel von der Mobelger, u. gebens den Schweinen. Andere nehmen auf ein Schwein, wenn es franck wird, oder ein Umfall unter sie geräth, ein Stücklein Nießwurtz, ein Quintlein Lorbeer, ein halb Quintlein Schweffel, ein halb Quintlein Kressen-Saamen, und ein halb Quintlein Venedische Seiffe, und geben ihm alles in süsser Milch zu trincken, doch darf man dieses Mittel bey denen trächtig und säugenden Schweinen nicht gebrauchen. Sonsten sie vor der Pest zu bewahren, geben ihnen etliche das Pulver von den 3. Geschlechtern der Hirsch-Wurtzel mit gepülverten Wachholder-Beeren gemischt, unter ihr Fressen gemengt. Andere nehmen der weissen und schwartzen Hirsch-Wurtzel, Berg-Eppich, oder Berg-Petersilien-Wurtzel, Wachholder-Beeren, jedes ein halb Pfund, Eber-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, jedes ein Viertel Pfund, stossen es zu einen Pulver, und geben es denen Schweinen als ein Præservativ ein.

Die Pest erhebet sich unter denen Bienen von dem bösen unflätigen Gestanck, den sie zu Zeiten leiden: Wenn man nemlich die Bienen gegen den Winter in das Hauß gesetzt, da sie naß vom Felde kommen, und die Flug-Löcher ihnen mit Heu verstopffet werden, daß sie also den gantzen Winter

ter über inne bleiben müssen, und nicht auskommen mögen, so verursachet die Feuchtigkeit oder Nässe, die also geschlossen nicht austrocknen kan, und der Brodem, den die Bienen insgesamt machen, daß ihr Werck beschlägt und schimmlicht wird; Und weil denn dergestalt die Bienen sich nicht reinigen können, so bleibet der Gestanck bey ihnen, denn ob sie schon hin und wieder lauffen, und Löchlein zum Ausgange suchen, so finden sie, wegen der Winter-Verstopffung, doch keines, daher erlähmen sie endlich, und bleiben auf dem Boden traurig sitzen, dieweil sie so viel Krafft nicht haben, zu den andern wieder hinauf zu kommen, bis sie zuletzt sterben müssen; und so nun ihrer viel gestorben, und auf einander liegen, fangen sie an zu stincken, durch welchen Gestanck die andern auch angestecket werden, bis endlich im Ausgang des Winters ihrer wenig überbleiben. Diesem Unfall vorzukommen, ist kein besser Mittel, als daß man solche Körbe oder Stöcke an einem schönen trockenen Tage in frische Lufft in denen Bienen-Gärten aussetze, und die Lufft-Löcher auf ein paar Tage öffne, auf daß der stinckende Dampf sich ausziehen könne; darnach müssen die Löcher gegen die Nacht vor die Kälte wieder verstopffet werden.

Pestilenz-Kraut, Ziegen-Raute, ist ein Kraut, das in Italien und Spanien wild wächst, bey uns aber in Gärten gepflantzet wird. Es hat Blätter fast wie Vogel-Wicken, bleiche Purpur-blaue, bisweilen auch weisse Blumen, woraus lange Schotten mit dem Saamen kommen,

men. Es ist ein vortreffliches Gifft-und Schweiß-treibendes Kraut, in Pest- und Fleck-Fiebern auf allerley Weise nützlich zu gebrauchen; præservative, täglich an Speisen und in Salaten: curative; in dem daraus gezogenen Wasser, und bereiteten Lattwerge.

Parango, ist eine kleine Frucht, so roth, und wächst auf einem Strauche. Sie ist so groß, als eine Kirsche, aber nicht so rund, sondern auf der einen Seite platt, und auf der andern in fünff oder sechs erhabene Fächlein abgetheilet. Der Geschmack ist scharff, dabey aber sehr angenehm. Der Kern, so mitten darinne steckt, ist fast gantz platt und groß.

Petersilge, ist ein bekandtes Küchen-Kraut, zweyerley Gattung, die gemeine oder glatte, und die krause. Beyde dienen im Gebrauch gleich, die letzte aber stehet zierlicher. Man braucht das Kraut und die Wurtzel in Küchen an die Speisen häuffig, indem sie einen guten Geschmack geben, und sehr gesund sind. In der Artzney wird die Petersilge vor ein eröfnendes, zertheilendes und stärckendes Mittel gehalten. Das destillirte Wasser und das Saltz öffnen die Verstopffungen der Leber, Miltz, Nieren und Harn-Gänge, reinigen die Brust vom Schleim, vertreiben die Winde, und führen den Stein und Gries weg. Der Saame treibt den Stein gewaltiglich, und wehret der Trunckenheit. Die wilde oder Berg-Petersilge, so auf Bergen, und in sandigten Orten wächst, dienet wider Gifft, treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der Wurtzel gepülvert, mit

mit einem halben Quintlein Theriac vermischt, in dem Wasser desselben Krauts, u. etwas Wein-Eßig genommen, und darauf geschwitzt, ist eine gewisse Artzney wider die Pest und gifftige Fieber.

Peters-Schlüssel, wächst auf den Wiesen, und in Büschen. Die Blumen und Blätter lindern die Schmertzen, dienen für das Gliederweh, Wassersucht, Kopff-Schmertzen, Schlag, Lähme, fallende Sucht, verstopffte Nieren und Blasen-Stein. Die Wurtzel ist gut für die Würmer und Zahnweh.

Pfaffen-Holtz, Spindelbaum, wächst in Dorn-Büschen. Sein Holtz ist bleichgelbe, fest und hart, wird von den Schuhmachern, das Leder auf die Absätze zu zwecken, gebrauchet, und daher auch Zweckholtz genannt. Die Blüthe, so aus vier weissen Blätterlein bestehet, erzeiget sich Büschel-weise, darauf folgen die rothen Früchte, in denen jedesmal vier weisse Kernlein in gelbe Schaalen eingehüllet zu finden. Die Früchte oder Beeren resolviren und erweichen; in Lauge gesotten, tödten sie die Nisse oder Läuse auf dem Haupt, und färben das Haar gelb.

Pfahl-Eisen, ist eine eiserne Stange, etwa 4. Fuß lang, an deren Ende ein wohl zugespitzter Kopff, mit welchem Löcher in die Erde gestossen werden, Hopff-Stangen, oder Zaun-Pfähle darein zu stecken, Weiden zu setzen, u. d. g.

Pfählen, ist eine Arbeit im Weinberge, wenn man bey jedem Weinstock u. Sencke einen Wein-Pfahl stecket, damit die Reben und Bögen daran gehefftet, und vor dem Winde bewahret werden,

den: welche Arbeit insgemein gleich nach den Räumen verrichtet wird.

Pfand, wird im weitläufftigen Verstande, nicht nur für ein beweglich Gut genommen, so der Schuldner seinem Gläubiger einsetzet, und übergiebet, damit er seiner Schuld gewiß sey; sondern es begreifft auch ein unbeweglich Gut, als Felder, Häuser, 2c. so dem Gläubiger nicht eben eingehändiget, sondern allein durch einen Vergleich verschrieben wird, und also in des Schuldners Poßeßion verbleibet, welches sonst eine Hypothec heisset, und mit Consens der Obrigkeit, darunter das Gut gelegen, nach Sächsischen Rechten geschehen muß.

Pfänden, heisset, wenn auf eines Eigenthums-Hern Grund und Boden ein Fremder entweder selbst, oder durch sein Gesinde, Vieh, u. s. f. zu dessen Schaden etwas Widerrechtliches vorzunehmen sich unterfängt, auf dieser That aber angetroffen, und zum Erweiß, daß er oder die Seinigen auf diesem verbottenen Wege sich finden und betretten lassen, ihm bey so gestalten Sachen etwas von den an oder um sich habenden Mobilien, nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh, sodann genommen, und unverzüglich in die Gerichte geliefferť wird.

Pfanne, bey dem Büchsenmacher, ist das Stück an dem Büchsen-Schloß, worein das Zünd-Pulver gestreuet wird.

Pfanne, im Bräuhause, ist der küpfferne viereckige Kessel, in welchem das Bier gebrauet wird.

Pfau, ist wegen seiner zierlichen Federn, fast der schönste Vogel, denn die grüne, blaue, schwartze und graue Federn, sonderlich im Schwantze, sind dergestalt unter einander gemenget, daß sie fast einen Spiegel formiren; oben auf dem Haupte hat er eine Crone von Gerten-Aehren nicht ungleichen Federlein; den langen dünnen Hals träget er empor, und den überaus grossen Schwantz, womit er seinen gantzen Leib bedecken kan, breitet er aus, und faltet ihn bald wieder zusammen. Die Augen sind mit vier Circuln, von unterschiedlichen Farben gleichsam eingefasset, welche in der Sonne verschiedene Farben von sich werffen. Der Schnabel ist weißlicht, und die Füsse, welche immer als krätzigt aussehen, sind desto heßlicher. Das Weiblein aber ist mit keinem so schönen und grossen Schwantz, auch mit keinem solchen Crönlein, wie das Männlein, versehen, sondern den Federn nach, meistentheils graulicht, auch, dem Leibe nach, mercklich kleiner. Sie werden heutiges Tages nur zur Zierde gehalten, sind ihrer Natur nach sehr stoltz, daß sie sich immer beschauen, und einen hochmüthigen Gang haben; daher, wenn sie auch des Nachts, da sie sich nicht sehen können, erwachen, erbärmlich zu schreyen anfangen, in Meynung, daß sie ihrer Zierde beraubet wären: wie sie denn auch den ausgebreiteten Schwantz bald sincken lassen, wenn sie ihre heßlichen Füsse ansehen. Das Fleisch wird vor hart und unverdaulich gehalten, welches aber nur von den Alten zu verstehen; denn die so jährig und drunter sind, werden gantz anders befunden. In

der Medicin wird von ihnen die Zunge, das Gehirn, Fett, Galle, die Eyer und der Koth, sonderlich wider den Schwindel gebraucht.

Pfeffer, ist ein Ost-Indianisches Gewächs, welches sich windet, und nicht aufrecht wächst, wenn es nicht gestäbelt wird; ja wenn man es auf der Erde lauffen lässet, so schlagen an seinen Zweigen, bey jedweden Knoten, einige Zasern hervor, dadurch es fortwurtzelt; derowegen wird es von denen Indianern nahe bey andern Bäumen, oder angesteckten Pfählen gepflantzet, damit es an ihnen auffsteigen möge. Es bringet seine Frucht, wenn es gesäet wird, bald im andern Jahr, und ist ein länglicher Stengel, an welchem die Pfeffer-Körner Trauben-weise, und zwar dichte anwachsen. Diese Körner werden im Herbste reiff, und haben alsdenn eine grüne Farbe; nachdem werden sie schwartz, und im November und December gesammlet, da sie denn an der Sonne gedörret, davon sie schwartz und runtzlich werden. Der stärckste Zuwachs des Pfeffers ist auf der Malabarischen Küste, auf Malacca, und auf den Insuln Java und Sumatra. Die Materialisten zehlen desselben dreyerley Sorten. Die erste kommt über Engelland, die andere über Holland, und die dritte über Dännemarck; der letzte wird für den schlechtesten gehalten, weil er klein von Körnern, und mager, die beyden ersten aber gröber sind. Den mercklichsten Unterscheid macht der weisse Pfeffer, welcher mit dem schwartzen einerley Gewächs ist, nur daß die Körner, so bald sie abgenommen, in See-

Wasser gepeitzet, die Haut durch Reiben davon gebracht, und sodann erst an der Sonne getrocknet werden; darum er auch theurer, als der gemeine, aber lieblicher und schärffer ist. Wenn der Pfeffer gut, soll er grob an Körnern, schwer, nicht so runtzlich, und nicht so schwartz, ingleichen hart und trocken seyn, und keinen Staub haben. Die Tugend des Pfeffers bestehet in einer erwärmenden, zertheilenden und trocknenden Krafft, womit er den schwachen Magen stärcket, kalte und zähe Speisen verdauen hilfft, und einen guten Appetit machet. Deswegen wird er fast durchgängig in Speisen, und auch starck in der Artzney gebraucht. Das Pfeffer-Oel dienet wider den allzu grossen Frost in Wechsel-Fiebern, auf die Hertz-Grube, oder über den Rück-Grad gestrichen.

Pfeffer-Kraut, ist ein Garten-Kraut, von niedrigen Stengel, kleinen Blättern, und leibfarbenen Blumen, die den meisten Sommer durch stehen. So wohl das gemeine Sommer-Gewächse, als das Winter Pfeffer-Kraut, insgemein Spanischer Temian genannt, sind zu allerhand Speisen zu gebrauchen dienlich. Das breite Pfeffer-Kraut ist auch ein Winter-Gewächs, und wird, wie die vorigen, wenn es jung ist, auch unter die Sallate genommen. In der Artzney wird ihm eine erwärmende und zertheilende Krafft zugeschrieben, womit es den Magen stärcket, das Erbrechen und Bauchgrimmen stillet, das Haupt und Gesichte stärcket, die Schlaffsucht und den Schwindel vertreibet, die Brust

und

und Lunge öffnet und erleichtert. Aeusserlich zertheilet es Beulen und Schwellungen.

Pfeffer-Kuchen, Leb-Kuchen, ist ein gebackenes, aus Mehl, mit Zucker und Honig gebacken, und mit Citronat, samt andern Gewürtz, in grossen und kleinen viereckigten oder runden Formen bereitet. Der gemeine Pfeffer-Kuchen wird aller Orten vielfältig gemacht. Insgemein giebet es weisse und braune. Sonst werden in Teutschland die Nürnberger, in Pohlen die Thorner und Dantziger, in Holland die Deventerer, und in Franckreich die von Rheims und Verdun vor andern hochgehalten und verschickt.

Pfeiffen, heist man in der Gärtner-Kunst, wann von denjenigen Bäumen, welche bereits neue Sprossen ausgestossen, von einem neuen guten Schoß selbigen Jahrs ein Pfeifflein oder Röhrlein, ungefehr 4. quer Finger lang, abgedrehet, oder die Rinde von solchem Zweig abgestreiffet, und auf ein anders neues Aestgen, so in selbigem Jahr gewachsen, und just eben so dick ist, wie das Pfeiffgen, ausgezogen wird, wodurch dann geschiehet, daß der Safft des stehenden Baums in das aufgezogene Pfeiffgen forttreibet, und also die Art desjenigen Baums, wovon die Pfeiffe genommen, an sich nimmt, worauf sie mit Baum-Wachs wohl verwahret, und wann es wohl angeschlagen, alle übrige Zweige und Aeste abgeschnitten werden.

Pfeil-Kraut, ist ein wildes Kraut, so in

Wasser wächst, und zweyerley ist, mit breiten und schmalen Blättern.

Pfellen, Fellen, sind kleine Fischlein, wie die Gründlinge, oder Grundleben, haben aber viel bittere Galle, dahero sie vielleicht auch den Namen à felle bekommen haben.

Pferch, Pfirch, Hürde, ist ein viereckigter mit Horden oder Hürden umgebener Raum, oder gleichsam eine bewegliche Stallung, darein die Schaafe auf denen Brach-Feldern über Nacht getrieben, und diese also dadurch gepferchet, oder gepfirchet, das ist, durch den Schaaf-Mist, (so ebenfalls Pferch genennet, und von denen Schaafen bey ihrer Lagerung gemacht wird) gedünget werden. Des Pferches bedienet man sich am besten bey weit entlegenen Feldern, welche mit Dünger zu beführen, so beschwerlich als kostbar fallen würde. Im Frühling, etwan um Mit-Fasten, oder bald hernach, wann es die Witterung zuläst, und das Schaaf-Vieh auch tüchtig und genugsame Weide zu Felde findet, daß sichs ohne Stall-Futter erhalten kan, sollen sich die Schäfer, sonderlich mit den Hämmeln, (denn die Schaafe werden um der Lämmer willen, länger in dem Stalle gelassen) zu Felde in die Hürden lagern, und den Pferch recht führen, sie müssen entweder alle Tage, oder um den andern Tag, wie es des Landes-Gewohnheit mit sich bringet, die Horden nach der Länge des Ackers und der Furchen, weiter fortschlagen, bis der Acker über und über gedünget worden. Wann man mit einem Streich zum Ende gekommen, und

und ein Gewende durch und durch gepferchet ist, muß man den Pferch oder Mist sogleich unterpflügen lassen, damit er nicht an der Sonne verbrenne, oder durch Regen verwaschen werde. Wann im Frühling sich Nacht-Fröste einfinden, oder sonst ungestümmes, kaltes und nasses Wetter einfället, muß man die Heerde, bis es sich zu besserer Witterung anläst, wiederum in die Ställe treiben; so ist auch nöthig, daß man muntere Knechte bey den Schaafen habe, und wachsame Hunde darzu halte, welche den Pferch des Nachts umlauffen, und da ein Wolff oder auch ein Dieb herbey nahen wolte, denselben durch einen hellen Laut anzeigen und hertzhafft anfallen. Wann das nasse und kalte Herbst-Wetter einzutretten beginnet, oder es auch frühzeitig besondern Mangel an der Weide geben solte, daß sich das Schaaf-Vieh ohne Futter nicht behelffen könte, muß man mit dem Pferchen ein End machen, und das Lager völlig vom Felde in den Schaaf-Stall nehmen. Auf ebenem Land thut der Pferch bessere Dienste, als auf starck abhängigen oder abschüßigen Feldern; wiewohl es heut zu Tage alte und erfahrne Hauß-Wirthe giebt, welche den Hurten-Schlag und das Pferchen gäntzlich unterbleiben, und die Schaafe das gantze Jahr durch ihr Nacht-Lager in den Ställen nehmen lassen, wodurch sie um so viel mehr Mist machen, und damit ihre Felder dreymal besser, als durch den Pferch düngen können. Auf eine Heerde von fünff hundert Stücken Schaaf-Viehes werden im Pferche viertzig Stücke Horden (Hur-

(Hurten) jede von vierzehen Schuhen oder sieben Ellen erfordert.

Pferch-Recht, oder Hurten-Schlag, ist eine Gerechtigkeit, auf seinen eigenen Feldern Hürden aufzuschlagen, und die Schaafe zu Düngung der Felder in dieselbigen einzusperren. Solche ist dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebraucht werden. So ist auch das Pferch-Recht, und das Hutungs-Recht von einander abgesondert, und wem die Weyd-Gerechtigkeit zustehet, dem kömmet deswegen nicht gleich das Horten- oder Pferch-Recht zu.

Pferd, ist ein bekandtes, nutzbares, nothwendiges, großmüthiges, dauerhafftiges, und wann es von guter Art, ein wohlgewachsenes, munteres, getreues und ansehnliches Thier. Kurtz zu sagen, es soll ein rechtes Pferd haben eine nicht unmäßige Statur, wohlgestellte und zusammen gefaste Gliedmassen, einen kleinen dürren Kopff, eine breite hohe Stirn, kurtze spitzige Ohren, helle schwartze und schnellwendige Augen, grosse Nasen Löcher, ein trockenes Kinn, dünne Lefftzen, den Hals sachte gebogen, und nicht zu dick, Mähn und Schweiff dick und lang, breite Brust, sanfft eingebogenen Rücken, eine Krinne über das Creutz, eingebognen Bauch, lange Seite, runde Lenden, starcke Hüfften, gerade dürre Schenckel, runde Knye, wohlgetheilte Fessel, und schwartze runde harte Hüffte. Die **Mängel der Pferde** sind insgemein: a) **Erb-Mängel**, welche ihnen die Gesundheit benehmen,

men, als Rotzen, Maucken, oder die Gestalt verringern, als weit-öhrig, Speck-hälsig, dick-köpfig, welche Mängel zu der Pferde Abrichtung und ihrem Gebrauch hinderlich sind, sonderlich, wann auch solche untreu, boßhafft, beissend, und an die Wand drückend, tückisch, kollrich, haarschlechtig und hartmäulig sind. b) **Haupt-Mängel** nennet man des Athems Gebrechen, wann er kurtz oder zu schwer ist, daß sie verschlagen und bald müd werden, schnauffen, blasen und husten. Hieher gehören auch die Mängel am Gewächs, als ein verkehrter Hals, schieffschencklich, Bockbewig, Küh-füßig, u. d. g. Ferner rechnet man darzu den Mangel des Gesichts, Gehörs, Geruchs; weiter, wann sie schwach, tölpisch, ungeschickt, forn creutzen, streichen, und von andern Pferden nicht abgehen wollen, wann sie stätig sind, u. d. g. c) **gemeine oder geringe Mängel** sind, die wenig schaden, oder verbessert werden können, als zu mager, weich Fleisch, schläffrich, sich ins Wasser legen, ausreissen, eigensinnig, scheu, tückisch, und zum Auffsitzen, Putzen oder Beschlagen unwillig. **Das Alter der Pferde** erstreckt sich gemeiniglich bis 18. Jahr, daß man sie noch brauchen kan, wiewohl man auch deren findet, die bis ins 25. und 30ste Jahr dauren. Die gemeinste Art der Pferde Alter zu erkennen, geschiehet durch die Zähne; sie haben aber von Natur ordentlich 40. Zähne: da hingegen die Maul-Esel nur 36. haben. Es weiset die Erfahrung, daß die Pferde ihre junge Zähne innerhalb zwey Jahren auf die

unterschiedene malen abschieben, und zwar, wann sie das andere Jahr erreichet, zum erstenmal zwene im Mittel des fördern Mauls, oder die Vörder-Zähne oben und unten: mit dem dritten Jahr die nächsten viere dabey oben und unten; mit dem vierdten Jahr die letzten viere an der Ecken, abermal viere oben und unten. Mit Beschliessung dieses Abschiebens der jungen Zähne erheben sich im fünfften Jahr die beyden Hacken-Zähne. Diese Zeit ist vor der Pferde Jugend zu achten. Von dem fünfften Jahr an bis zu dem siebenden haben die Zähne eine Höhle, wie ein eingebogener Pfennig, daß ein Tropffen Wasser darinnen liegen könte. Wann sie sieben Jahr zurück geleget, ist die Höhle gantz heraus gewachsen, und es sind die Zähne gantz gleich. Dargegen aber erzeiget sich ein brauner Flecken, und nach sieben Jahren verlöschen solche braune Flecken, eben in der Ordnung, wie sie die jungen abgeschoben, nemlich die mittlern zuerst, und die nächsten darbey nacheinander, daß sie oben weiß werden. Nach zehen Jahren erhebet sich die Ebene des Zahns allgemach über sich bis in das 13te Jahr. Nach dreyzehen Jahren wird solche Erhebung noch runder. Nach 16. Jahren werden sie je länger je spitziger, nach welcher Zeit nichts gewisses mehr von ihrem Alter zu mercken. In dieser Zeit wachsen auch die beyden Hacken immerfort, daß sie grösser und dicker werden, je mehr Jahre sie erreichen. Uber dieses werden die Zähne an der Farbe geändert, daß sie von dem zehenden Jahr an je länger je gelber werden,

den, in dem höchsten Alter aber je weisser, und das Zahn-Fleisch weichet zurück.

Pferde-Castanien, Roß-Castanien, heissen also, weil sie die Türcken für ihre Pferde brauchen, wann sie keichend werden; diese sind anfangs von Constantinopel nach Wien, und so ferner in unsere Lust-Gärten gebracht worden.

Pferde-Raupe, ist eine Art Gewürme, so im Wasser lebet, hat kein Maul, sondern einen langen Rüssel, wie ein Röhrgen, dadurch es seine Nahrung saugen muß.

Pferde-Schwantz, ist zweyerley, groß und klein; beyde haben runde, hohe Stengel. Jenes hat an statt der Blüthen träublichte Gewächse, und eine weisse Wurtzel. Das kleine hat weisse Blüthen, und eine schwartze Wurtzel, so sich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieses Kraut meistens in Gräben gefunden, und zum Blutstillen und Geschwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und der Blasen gebraucht. Das kleine brauchen die Mägde zum Scheuren.

Pferde-Stall, dieser soll im Sommer kühl, und im Winter warm, trocken, und nicht dumpffichte seyn, daß die Lufft fein durchstreichen könne, auch fein licht; dann wann er finster, deuchtet es hernach den Pferden fremd, wann sie heraus an das Licht kommen, und können sich hernach gar leicht vor etwas scheuen oder entsetzen; Es müssen auch die Stände weit voneinander seyn, daß die Pferde einander keinen Schaden zufügen. Daß man aus denen Pferd-Stäl-

len

len keine Spinnweben abkehren soll, ist ein alter böser eingerissener Aberglaub, und hat keinen Grund; dann man aus vielen Exempeln unterschiedener Orten erfahren, daß die Pferde, wann sie sonst nur ihre gehörige Wartung gehabt, eben so wohl in Ställen gestanden haben, wo alle Spinnweben weggeräumt gewesen, als wo alles davon voll gehangen.

Pferde-Stein, wird auch Bezoar Equinum genannt, weil er so wohl an Gestalt, als Kräfften, dem Bezoar gleich kommen soll; wird im Magen und Därmen der Pferde gefunden, immer ein Schälgen über dem andern; zuweilen werden sie auch im Roß-Mist angetroffen.

Pferdner, Anspänner, wird derjenige in einer Dorffs-Gemeine genennet, welcher ein Gut besitzet, worauf wenigstens ein paar Pferde gehalten werden müssen, so wohl seinen Feld-Bau mit zu bestreiten, als auch die der Herrschafft schuldige Frohn-Dienste mit verrichten zu können.

Pfersich-Baum, hat eine graue scharffe Rinde, lange schmale Blätter, Purpur-weisse Blumen, die sehr zeitig herfür kommen. Er wurtzelt nicht tief, kömmt bald in die Höhe, ist aber nicht dauerhafftig. Er will ein leichtes, warmes, und wohlgedüngtes Erdreich haben; kan rauhe und kalte Winde nicht wohl leiden; will um den Stamm und Wurtzeln rein gehalten seyn, und keine überflüßige Feuchtigkeit haben, er wird durch Steckung der Steine fortgepflanzet.

Pfersich-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, das an Pfützen und stinckenden Wassern wächst, viel

viel runde glatte und bräunliche Stengel treibt, lange denckel-grüne Blätter, wie der Pfersich-Baum hat, und eine Purpur-farbene, oder auch weisse Blüthe trägt. Es ist ein vortreffliches Heil-Kraut bey Menschen und Vieh, vor frische und auch alte Schäden. Das aus dem Kraut und Blumen abgezogene Wasser wird wider den Stein gerühmet. Die daraus bereitete Essentz ist eine herrliche Blut-Reinigung.

Pfersichen, ist ein Stein-Obst, so im Anfange des Herbstes reiff wird; fleischig und safftig, auswendig eingekerbt, und wollig, auch am Geschmack sehr lieblich ist. Sie werden in zwey Gattungen getheilet; die **Männlichen**, welche ihre Steine nicht lösen oder fallen lassen; und die **Weiblichen**, die ihre Steine vom Fleisch ablösen. Unter die Männlichen werden gezehlet die Hertz-Quitten, Johannis-Nuß, oder glatte Pfersichen, und die Mandel-Pfersichen, deren Kern wie eine süsse Mandel schmeckt. Zu den Weiblichen gehören die gemeinen weichen, grünen und weissen, und die Blut-Pfersichen. Diese sind bey uns die bekandteste. In der Medicin wird aus der Blüthe ein herrliches Wasser destilliret, wie auch eine Lattwerge und Syrup daraus bereitet; aus den Kernen aber ein nützliches Oel gepresset,

Pfifferling, ist eine Art Erdschwämme, so klein, länglicht, röthlicht, und fast wie die Reitzken seyn, werden ihnen aber nicht gleich geachtet, weil sie etwas nach Pfeffer schmecken. Sie wachsen häuffig im Sommer und Herbst:

wer

werden auch gedörret, in Eßig eingemacht, und in der Haußhaltung verspeiset.

Pfingst-Rosen, siehe Peonien.

Pflantz-Beet, heisset eigentlich ein Stückgen Landes, darein der Kapp-Saamen im Frühling gesäet wird. Es soll nicht allzuleimicht, noch allzu sandig, sondern temperirt, mehr trocken als feucht seyn, und mit dem Spaten wohl umgegraben werden. Wenn der Saame eingesäet, wird es anfänglich mit Reißig oder Stroh überleget und bedecket, auch rings herum mit Dorn oder Holtz-Bündlein versetzet, nicht nur wegen des Frostes, sondern auch, daß kein Vieh darauf komme, insonderheit aber, damit die Hüner und Tauben den Saamen nicht auflesen, noch die Blätlein von den jungen Pflantzen, wenn sie aufwachsen, abbeissen mögen. Wenn aber die Pflantzen sich erstrecken, so nimmt man das Deck-Reisig wieder weg, und lässet sie frey wachsen, bis sie um Pfingsten ausgehoben und versetzet werden, da man auch die Verzäunung hinwieder wegzuräumen pflegt. Auf den Dörffern haben sie zu denen Pflantz-Beeten ihre gewissen Gemein-Flecke, welche nach der Anzahl derer mit dem Gemeinde-Recht versehenen Innwohner eingetheilet sind, und um welche gemeiniglich alle Jahre gekabbelt wird, oder es ist ein jedes Hauß oder Bauer auch mit seinem gewissen Pflantz-Beet versehen.

Pflantzen, ist diejenige Feld-Arbeit, wenn man nemlich auf dem Acker die aus dem Beet gezogene Pflantzen in Ordnung bringet, oder zu

Kraut

Kraut stecket. Insgemein wird St. Urban vor den besten Kraut-Patron gehalten, dessen Gedächtnuß allezeit am 21. May einfällt. Einige wollen zwar nicht viel auf das Früh-Pflantzen halten, und sagen: Mayen-Kraut kein Kraut. Andere hergegen, wann sie nur tüchtige Pflantzen zum Stecken haben, können mit dem Stecken nicht früh genug kommen, wenn sie gleich vor St. Urban diese Arbeit vornehmen, und erwählen sie hierzu, wo nicht gar den neuen, doch den zunehmenden Mond, weil dergleichen Kraut sich wohl und grün im Felde hält. Die Witterung zum Pflantzen oder Kraut-Stecken muß nicht gar zu naß oder Regen-Wetter, der Acker aber auch nicht gar zu dürr und trocken seyn. Die alten klugen Haußhälter pflegen zu sagen: Liegen-Kraut, Gediegen-Kraut, das ist, wenn nach dem Stecken die Pflantzen auf dem Acker liegen und schlaffen, so haben sie ein gut Gedeyen, und geben schön Kraut. Es ist demnach das beste Pflantzen oder Kraut-Stecken, wenn es geregnet hat, und der Himmel sich wieder aufhellet. Hiernächst ist auch wohl zu mercken, daß die Pflantzen mit dem Krautstecker-Stössel, aber ja nicht, wie einige gewohnt, mit dem Finger, ein wenig eingedruckt werden, denn das letzte ist von keinem Bestand sondern höchst unnütze.

Pflantzer, ist ein Werckzeug, gleich dem Haupt von einem Rechen, zuweilen auch grösser mit einem Handgriff oder Stiel an der obern Seite, unten aber mit vielen Zähnen in gleicher Weite von einander, mit welchem Löcher in das Erdreich gedru-

drucket werden, Erbsen, Bohnen, Türckischen Weitzen und dergleichen darein zu stecken.

Pflaster, ist ein Heil-Mittel, aus verschiedenen heilsamen Dingen zusammen gesetzt, und also bereitet, daß es auf Leinwand oder Leder aufgestrichen, und äusserlich kan aufgeleget werden. Das vornehmste Wesen der Pflaster bestehet aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Pulver, Hartz, Pech, Gummi, und andern Sachen mehr, worunter allerhand Kräuter gemischt werden. Sie sind nach ihrem Gebrauch unterschiedlich, als Haupt- Magen- Leber zertheilende, Præservativ- linderende, Zug- erweichende, Bruch- und andere Pflaster. Die Krafft der Pflaster ist alle emplastisch, und erfüllet gleichsam: Denn wenn eines einem Theil überschlagen wird, so verschliesset es wegen seiner klebrichten Stücke die Gänge der Haut, hält die dämpffenden Spiritus auf, und erhält des Theils Wärme. Inzwischen ist auch dessen Krafft nicht müßig, sondern verrichtet, von der Wärme des Theils angereitzet, unterschiedliche Würckungen.

Pflaumen, **Zwetschken**, sind ein bekandtes und angenehmes Stein Obst, davon bey uns die vornehmsten Arten sind: Die gemeinen runden und roth-gelben Pflaumen; die grossen und kleinen schwärtzlichen Krickel; die grossen und kleinen Damascener-Pflaumen; die Ungarischen Pflaumen, welche man vor die besten hält; die roth und gelben Roß-Pflaumen; die rothen und gelben Marunckent oder Eyer-Pflaumen; die gemeinen Wachs-gelben Spillinge, die halb gelb und rothen

then Spillinge; und die kleinen weissen Spillinge. Vornemlich werden die gebackenen Pflaumen weit und breit verführet, darunter die Ungarischen und Damascener die grösten und besten sind. Sie müssen fein groß, rein, schwartz und nicht klein oder zu trocken seyn. Die rechten schwartzen sind besser, als die mit etwas Zucker und Mehl besprengten, welche gantz weißlicht, wie beschneyet aussehen.

Pflaumen-Baum, wächst wild und zahm; seine Blüthe ist weiß, und die Blätter den Apfelbaum-Blättern gleich. Er bedarff keines besondern Bodens noch Wartung; doch ist ein mittelmäßig Erdreich für ihm das beste. Will man ihn düngen, so brauche man wohlgefaulten Mist oder Reb-Aschen, denn von frischem Mist wird die Frucht wurmstichig. Er wird durch Stecken aus den Kernen, oder durch Abnehmen der Bruth vermehret, und unter den Arten zu pfropffen bekommt ihm die in dem Spalt am besten. Er leydet leicht Schaden von dem Moos, sonderlich in kaltem Boden, welches man ihm fleißig abnehmen muß. Die dürren Zweige, welche immer weiter ersterben, und endlich den gantzen Baum verderben, müssen fleißig abgeschnitten werden. In der Artzeney werden die Ungarischen und Mährischen Pflaumen gebraucht, eine gelinde Leibes-Oeffnung zuwege zu bringen. Die Blätter vom Pflaum-Baum in Wein gesotten, und solchen in den Mund gehalten, dienet wider Flüsse, so auf die Gurgel und das Zahn-Fleisch fallen. In den Apothecken hat man ein

gemachte Pflaumen mit Honig und Wein; das Fleisch von durchgedruckten Pflaumen, mit Zucker dicke gekocht; den einfachen auf verschiedene Art versetzten Syrup, und Laxir-Pflaumen, davon den Kindern 1. bis 2. den Alten aber 6. bis 7. Stück gegeben werden.

Pflaumen-Federn, heissen diejenigen weichen und kurtzen Federlein, so denen Gänsen von den Bäuchen gerupffet werden, und nicht nöthig zu schliessen sind, weilen sie keine Kiele haben.

Pflug, ist ein Werckzeug, womit der Ackersmann das Land umreisset, und zu Einnehmung des Saamens bereitet. Es bestehet aus einem Gerüst auf zwey kleinen Rädern, daran ein anders hänget, so mit einem Pflug-Eisen, welches in die Erde schneidet, u. mit einem Pflug-Schaar, so die Erdschollen umwirfft, versehen. Wenn der Ackermann pflügen will, spannt er die Ochsen oder Pferde vor den Pflug, treibt sie nach der Länge über den Acker gerad hinaus, und regieret mit der Pflugsterz, welche er mit der lincken Hand hält, den Pflug so, daß er in rechter Maß das Erdreich greiffe, und gerade Furchen mache; mit der rechten aber hält er die Reute, womit er vor dem Pflug-Eisen räumet, und die Erdschollen ablöset. Ein Pflug hat ein besonder hochverpöntes Recht, daß an demselben sich niemand vergreiffen darff. Als vor einigen Jahren das Sterben unter dem Vieh so hefftig wütete, daß es an Zug-Vieh gemangelt, den Acker zu bearbeiten, hat ein

ein Edelmann zu Mayland einen Pflug erfunden, mit welchem durch blosse Menschen-Hand und wenig Mühe die Arbeit verrichtet werden können, und ist solche Erfindung hin und wieder beliebet und gebraucht worden.

Pflug, heisset auch, an einigen Orten, ein gewisses Maas Ackers, darauf ein Pflug mag gehalten, oder das mit einem Pflug kan bestritten werden. Nach solchem wird dann der Pflug-Schatz angelegt, und auf die Pflüge geschlagen.

Pflug-Dienst, ist derjenige Dienst, den ein Anspanner von seinem Hof und Gut mit seinem Zug-Vieh dem Grund-Herrn zu leisten schuldig ist, auf seine Kosten, nicht nur bey Bestellung des Hof-Ackers, und Einführung der Feld-Früchte, sondern auch mit An- und Verführung allerley Güter, und wo der Herr sein nöthig hat. Weil nun dieses eine schwere Dienstbarkeit, so soll sie nicht mißbrauchet, noch über die Befugnis und das Herkommen erstrecket, weniger erhöhet, und mit neuen Beschwerden vermehret, vielmehr billige Masse und Christliche Bescheidenheit dabey beobachtet werden.

Pflügen, heisset den Acker mit dem Pflug umreissen, und also zu Einnehmung des Saamens bequem machen. Zur Winter-Saat soll man das Feld, wo möglich, viermal pflügen, nemlich, 1.) brachen, 2.) wenden, 3.) rühren oder auftreiben, und 4.) zur Saat pflügen; die meisten aber pflügen nur dreymahl; gleichwol siehet man auch und erfähret, daß etliche, die

nicht viel Felder haben, fünffmal pflügen; und gewiß, wer es thun kan, dem ist es sehr gut; jedoch muß die Landes-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem ein trocken oder nasses Jahr folget. Und so man auch ein Stück Landes nicht dreymal vor der Saat ackern kan, so pflüge man im äussersten Nothfall nur zweymal; nemlich, wenn man erstlich gebrachet, lasse mans darauf und bald wohl einegen, denn ein gutes Egen ist besser, als ein böses Ackern: drey Wochen hernach lasse mans desto tieffer arbeiten, und gar zeitlich besäen, sonderlich wenn es schwach Land, und nicht gedünget ist. Je öffter diejenigen Aecker, so nicht leimich sind, gepflüget werden, je besser es vor dieselben ist. Diejenigen Aecker aber, welche grosse Nässe an sich ziehen, und flüßig oder leim- und donnicht sind, dürffen eben so klein nicht gepflüget werden, denn wenn solche gar zu klar und klein sind, und Platz-Regen oder starcke Nässe einfället, so werden solche Aecker, wie eine Tenne zusammen geschwemmet; und bleiben also die Früchte stecken, und müssen verderben, wenn aber ein solcher Acker noch etwas klößigt bleibet, schadet die Nässe gar nicht, so er nur anders gedünget ist. Zur Sommer-Saat pfleget man drey oder auch nur zweymal zu pflügen, nemlich 1.) stürtzen oder stoppeln, 2.) rühren, welches doch in guten und mürben Feldern, zumal, wo man nicht schöne trockene Zeit dazu hat, vor unnöthig gehalten, und also an vielen Orten ersparet wird; und damit 3.) ackern, oder zur Sommer-Zeit pflügen.

Son-

Sonsten ist dabey zu beobachten, daß man, wo es sich schicken will, die feuchte Aecker an trockenen und warmen Tagen, die sandige und dürre aber bey feuchtem Wetter pflügen müsse.

Pflug-Recht, heisset an einigen Orten die Einrichtung eines Ackers zu dreyen Arten, daß er ein Jahr über Winter, das andere Jahr über Sommer bestellet, und das dritte brach gelassen werde. Wer einen Acker nach Pflug-Recht annimmt, hat ihn auf vorbeschriebene Weiß drey Jahr zu geniessen; bleibt er länger daran, so gilt seine Miethe nur auf ein Jahr, wann sie nicht ausdrücklich verneuet worden.

Pfriemmen-Kraut, wächst gern an sandigen und Sonnen-reichen Orten, hat holtzige grüne Stengel, wie Ruthen, längliche Blätter und gelbe Blumen, wie der Flachs. Ehe diese aufblühen, werden sie wie die Ausländische Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und Ginst oder teutsche Capern genannt. Der Saame gleicht den Wicken, ist auswendig schwartz, inwendig gelb, und soll die Kröpffe vertreiben, auch wider Miltz- und Leber-Kranckheiten gut seyn.

Pfropf, ist ein Stöpfel, den man in ein Loch oder eine Wand macht.

Pfropffen, oder **Pelzen der Bäume**, siehe **Bäume pfropffen**.

Pfropff-Reis, ist ein junges jähriges Reis von einem fruchtbaren Baum, welches auf einen wilden Stamm gesetzet, und solcher dadurch verbessert wird. Es ist aber wohl Acht zu geben in Erwehlung der Pfropff-Reiser selbst, und auf die

die Zeit, wie auch die Arth, wenn und auf was Weise sie zu brechen, denn daran liegt es, ob die daraus erwachsene Bäume bald oder erst nach langen Jahren tragen, ingleichen wie der gantze daraus erwachsene Baum sich arthet. Diesemnach sollen die Pfropff-Reiser von jungen, gesunden Bäumen, die bereits getragen haben, nicht von denen untersten Aesten, sondern allemal im höchsten Wipffel des Baumes, gegen Mittag, allwo allemal die Reiser am besten und zeitigsten sind, von frischen safftigen Zweigen, behutsamlich, daß die Rinde nicht verletzet werde, bey hellem und stillen Wetter gebrochen; aber nicht gleich, so bald sie von dem Baum gebrochen sind, aufgesetzet, sondern etliche Tage liegen gelassen werden. Dahero halten einige vor gut, wenn die Reiser drey Tage vor dem neuen Mond gebrochen, und wenn hernach ein neuer Mond eben so viel Tage alt worden, gepfropfft werden. Denn was im neuen Mond gebrochen und auch gepfropffet wird, soll wohl in die Höhe wachsen, aber keine Früchte tragen. Siehe oben Pfropffen. So hält man auch davor, daß dasjenige Reis, so im Schneiden oder Brechen ohngefehr auf die Erde entfalle keine Früchte halte, sondern sie alle abfallen lasse. Auch pfleget man sie gemeiniglich aufwärts, das ist, in den obersten Aesten gegen den Aufgang der Sonnen zu brechen, denn die von den untersten Aesten der Bäume gebrochen, behalten die Art dieser Aeste, daß sie sich nur breiten, und nicht in die Höhe wachsen wollen. Es müssen sich auch die Pfropff-Reiser nach des Stammes Be-

schaffen-

schaffenheit, ob er starck oder gering ist, richten, also, daß man in starcke Stämme Reiser mit vier oder fünff Augen, in schwache oder dünne aber nur mit drey Augen setze. Wenn man sie versenden oder lange verwahren will, müssen sie am Bruch mit feuchtem Leimen oder gelinden Töpffer-Don beschlagen, oder aber mit frischem Moos bewunden, oder nur in die Erde an einen schattigen Ort geleget werden. Will man sie aber weit hinweg senden, steckt man sie behutsam in eine Rübe oder einen Apffel. Die Pfropff-Reiser von Aepffel-Bäumen wollen auf wilde, oder, wann es Zwerg-Bäume werden sollen, auf Paradieß-Aepffel-Stämme, Birn-Reiser hingegen auf wilde Birn-Bäume gepfropffet, oder auf junge Kern-Bäume, oder gesunde Birn-Quitten-Stämme geäugelt seyn. Reiser von Abricosen und Pfersichen sind auf süsse Mandel-Stämme zu pfropffen, oder auf wilde Pfersiche und Abricosen, so aus Kernen gewachsen, zu oculiren oder abzusäugen. Auf Damascener-Pflaumen-Stämme kan man auch Abricosen, Pfersiche und Mirabolanen absäugen oder oculiren. Reiser von Spanischen Kirschen müssen auf süsse Kirsch-Stämme, Amarellen und Mäh-Kirschen aber auf weisse Kirschen-Stämme gepfropffet werden; auf schwartze saure Kirsch-Stämme gehet es nicht an, weil der Safft viel zu zähe und herb ist, dann ob sie schon eine Zeitlang wachsen und bekleiben möchten, so hat es doch keinen Bestand, sondern es müssen Stamm und Reis miteinander verderben. Uber dieses kan man auch

noch folgendes aus der Erfahrung bemercken daß so grosse Art von guten Obst wiederum auf grosse Art wild Obst gepfropffet, dieses an Stämmen und Früchten besser wird; pfropffet man kleine Art von guten Obst auf grosse Art von wilden Stämmen, so wird das Obst besser, und etwas grösser; pfropffet man grosse Art von guten Obst auf kleine Art wilder Stämme, so wird das Obst auch wohl grösser, aber es arthet mehr nach dem Reise, bleibet aber dem Stamme nach etwas kleiner, und will nicht recht fort, denn der Stamm ist immer unten schwächer, es treibet zwar dicke Reiser, aber sie können sich nicht so breiten, und in so schöne Bäume wachsen, wie wenn der wilde Stamm grosser Art; endlich, so eben klein Obst auf stärckere Art gesetzet wird, wächset das obere Holtz klein, jedoch das Obst, auch von der kleinsten Art, desto grösser: Folglich lassen sich in einem Tag von einem Baum unterschiedene Stämme pfropffen, davon immer einer bessere und grössere Früchte bringet als der andere, zumal, wenn die unterschiedene Beschaffenheit des Erdbodens, darinnen sie sich gesetzet befinden, darzu kömmt.

Pfrunfften, sagt man, wenn die Hirsche mit dem Wildpret schertzen.

Pfühle, heissen in dem Gebett-Bette diejenigen schmalen und langen Küssen, so zu denen Häupten und Füssen geleget werden.

Pfund, ist ein gemeines Kramer-Gewicht, hat 16. Untzen, oder 32. Loth, oder 128. Quent-

lein

lein. Es giebt aber zweyerley Gewichte, nemlich Fleischer- und Kramer-Gewichte; jenes ist schwerer als dieses. Apothecker-Gewicht hält nur 12. Untzen, eine Untze zwey Loth, ein Loth 4. Drachmas oder Quintlein 13. Scrupel, und ein Scrupel, 20. Gran.

Pfund, heist in Jäger-Terminis ein Streich oder Schlag, den man mit dem Weide-Messer vor den Hintersten bekömmt. Denn wenn bey einem Jagen jemand einen Fehler durch unrechte Benennung derer dabey vorkommenden Dinge begehet, so wird er über den besten Hirsch geleget, und von dem Jäger- oder Forst-Meister mit dem blossen Weide-Messer, unter dem Blasen und Wald-Schrey der umstehenden Jägerey, ihm auf das Hintertheil drey Pfund oder Schläge gegeben.

Pfütz-Eymer, ein Gefäß, damit das Wasser aus dem Sumpff ausgeschöpffet wird.

Phœnicopterus, ist ein Wasser-Vogel, so starck als ein Reiger, und Aschenfarbig; sein Schnabel ist forn ein wenig krumm, und der Hals sehr lang, er gehet in die Seen und in das Meer; er lebet von kleinen Fischen, von Muscheln und Schnecken. Er führet viel flüchtiges Saltz und Oel; eröffnet, und dienet wider die schwere Noth. Sein Schmaltz zertheilet und stärcket die Nerven.

Phönix, heisset eine gewisse Gattung Graß oder Kraut, welches einen Hauffen Stengel oder Röhrlein treibet, auf zwey Fuß hoch, die sind schlanck und rund, haben wenig Knoten, und je-

des bringet zwey, drey oder vier lange und schmale, streiffige, dicke, denckel-grüne Blätter. Diese Stengel führen an dem Ende ihrer Spitzen Aehren, bald wie der Lolch, doch sind sie um ein gut Theil kürtzer, viel dünne, und mit rothen oder weissen Zäserlein besetzet. Wenn die Blüthen vergangen sind, so folgen ihnen kleine, länglichte, und rothe Körner. Die Wurtzeln sind voll Knoten und Zasern. Dieses Kraut wächst auf dem Felde, an den Wegen, und auf den Dächern der Gebäude. Es führet viel Oel und wenig Saltz; reiniget und hält an; es stillet den Durchfall und das Bluten, wie auch, wenn einer wider Willen den Urin gehen läßt. Es wird abgesotten gebraucht.

Physiognomie, ist die Kunst, welche aus dem äusserlichen Ansehen und Bildung des Gesichts und Gestalt der Glieder eines Menschen, von seiner Leibes- und Gemüths-Beschaffenheit einiger Massen zu erkennen giebet. Wir sagen einiger Massen, weil nemlich diese Kunst auf betrüglichen Principiis beruhet, und das böse Naturell eines Menschen, auch durch gute Lehre und Weißheit noch ziemlich kan verbessert werden; daher sie von vielen gar hoch gehalten, von andern aber vor eitel ungewiß Ding ausgeschryen wird.

Pillen, ist ein Heil-Mittel oder Artzney, so aus einem zugerichteten Taig, in Gestalt kleiner Kügelein formiret, und zuweilen vergoldet oder versilbert wird. Sie werden gantz eingeschluckt, damit der bittere Geschmack, den sie gemeiniglich haben, weniger empfunden werde. Sie werden über-

überhaupt eingetheilet in purgirende und alterirende; von beyderley Art sind mancherley Compositiones vorhanden, nach welchen, oder auch von ihren besondern Gebrauch, sie mit besondern Nahmen, unterschieden werden.

Pimpernell, siehe Pimpinelle.

Pimper-Nüsse, Pistacien, ist die Frucht eines Baums, der wie ein Nuß-Baum in Persien, Egypten, Java und Sicilien wächst; wie dann die meisten zu uns aus Italien gebracht werden. Die Frucht hängt an den Bäumen Trauben-weiß, und ist äusserlich grün, wie eine Mandel anzusehen, worunter eine weisse harte Schaale befindlich, und in derselben ein Kern, der wie eine rothe Lamperts-Nuß aussiehet. Es werden zu uns die gantzen Nüsse gebracht, die aber sehr trocken wollen gehalten seyn, denn sonst werden sie leicht rantzig. Sie haben einen süssen Geschmack, und öhlichten Safft, stärcken den Magen, erwecken den Appetit, und geben gute Nahrung. Sie werden in der Küche an Hünern, Kalbfleisch, Fischen, Pasteten und sonsten vielfältig gebraucht, auch von Conditern zum Marcipan genommen.

Pimpinelle, Pimpernell, wächst wild und auch in Gärten. Die wilde wird in grosse und kleine unterschieden. Jene wächst auf Wiesen, und hat zuweilen an der Wurtzel eine rothe Beere, womit die Färber Carmesin-roth färben: diese wächst an Bergen und steinichten Oertern. In den Apothecken wird davon die Wurtzel, das Kraut, und der Saamen geführet, sie verdünnen,

nen, zertheilen, eröffnen, treiben den Schweiß, Harn und Stein. Die daraus bereitete Stücke sind: Die eingemachte Wurtzel, eine Conserve, das Wasser, ein Oel, und aus dem gantzen Gewächs das Saltz. Die Garten-Pimpinelle ist ebenfalls groß und klein. Davon wird die kleine allein in den Apothecken geführet, und sonderlich zu Wund-Träncken gebraucht, auch ein Wasser, Syrup und Conserve davon bereitet.

Pinien, Zirbel-Nüsse, ist die Frucht eines Fichten-Baums, der nur in warmen Ländern fortkömmt, absonderlich in Italien und Franckreich; dann ob man zwar bey uns in Gärten auch den Baum hat, so trägt er doch keine Früchte. Er hat lange spitzige Tangeln, und grosse aus vielen holtzigen Schuppen zusammen gesetzte Zapffen, unter deren jeden zwey Nüsse liegen. Wenn diese Zapffen ins warme geleget werden, thun sich die Schuppen aus einander, und lassen die Nüsse fallen, welche zerschlagen, und die kleinen mit einer rothen Haut umgebene Kerne daraus genommen werden. Wenn sie gut, sollen sie hart, durch und durch weiß, süsse, frisch, und nicht rantzig seyn. Sie werden geschält, an Speisen gethan, wie die Pistacien, denen sie auch an Tugend gleich kommen; ferner, mit Zucker überzogen und eingemacht. Das daraus gepreste Oel wird als eine sonderbare Stärckung vor schwache und lahme Glieder gerühmet.

Pipe, ist ein Wein-Maas; insgemein wird sie bey uns auf 5. Eymer geschätzet.

Pips, Zipff, ist eine Kranckheit der Hüner, da ihnen an die Zungen-Spitze ein weisses Häutlein wächst, welches, wo es versäumet wird, ihnen bald den Garaus macht. Um sie dafür zu bewahre, legt man Feld-Kümmel oder Hammerschlag in ihr Trinck-Gefäß. Wann sie aber davon ergriffen worden, muß man ihnen das Häutlein behend von der Zunge abziehen, etwas Butter mit Pfeffer zu verschlucken geben, und ein Federlein durch die Nasen-Löcher ziehen, oder den Schnabel mit Baum-Oel, darinnen Knoblauch geweichet, schmieren.

Pistacien, siehe **Pimper-Nüsse**.

Planeten, sind einige Sterne, welche nicht wie die Fix-Sterne stets auf einerley Punct angetroffen werden, sondern sich von Morgen gegen Abend bewegen, dergestalt, daß sie nicht stets einerley Weite von einander entfernet stehen, ob sie schon ihren ordentlichen Lauff haben, welcher unterschiedlich ist, nachdem sie weit oder nahe von der Sonne stehen. Sie lauffen zwar alle durch den Thier-Kreis, halten aber die Sonnen-Strasse nicht genau, sondern tretten bald über, bald unter dieselbige aus. Sie erscheinen auch einmal kleiner oder grösser, als das andere, nachdem sie sich von der Erde entfernen, oder ihr näher kommen. Die Alten haben denen Planeten eine starcke Würckung und Einfluß in die irrdischen Cörper zugeschrieben; daher einem jeden nicht nur sein Hauß am Himmel, da er am kräfftigsten würcken soll, sondern auch eigene Metalle, Steine, Kräuter, Thiere, ja Glieder und Theile des

des menschlichen Leibes zugeeignet; und die noch weiter gehen, haben unter ihre Herrschafft alle Stunden, sowohl des Tages, als der Nacht, ausgetheilet, daran sie gewisse Verrichtungen, welche sie Magisch nennen, gebunden, und durch solche Mittel aus verborgenen Kräfften wundersame Dinge auszurichten, Glück und Unglück zu mäßigen, und zu bestimmen vermeynen; wie davon die Geomantischen, Magischen, u. d. g. Bücher voll sind.

Platt-Baum, ist ein solcher Baum, der in dicken Vorhöltzern fein ausgeschnötelt, und ihm umher etwas Lufft gemachet wird, folgends mit Leim-Spindeln oder Ruthen bestecket, und unten eine Hütte von Tannen-Reißig darunter gemacht wird, in welche der Weidemann sich verstecket, und mit einem Wichtel-Pfeifflein locket, welches eine Stimme, wie das Geschrey eines Käutzleins, giebet; da denn die Vögel herzu kommen, sich auf den Baum setzen, sich fangen, und von demselben herab auf die Hütte fallen. Dieses heisset ein Platt-Baum, und die Vögel also fangen, heisset plattnen. Die beste Platt-Zeit ist am Abend, wenn es anfängt dunckel zu werden.

Plinzen, ist gebackenes von einem dünnen Teig, der mit Milch und Eyern angemacht, zuweilen mit Corinthen versetzt, in eine eiserne Pfanne mit Butter Löffel-weise gegossen, ausgebreitet, und je dünner je besser gebacken wird. Heisset an etlichen Orten ein Pfannen-Kuchen.

Platte Bande, ist das äusserste und schmale

Stück

Stück Erdreich, so um das gantze Blumen-Feld herum gehet, und gemeiniglich mit Blumen oder kleinen Bäumlein besetzet wird. Die Deutschen Gärtner nennen es eine Kante.

Platz-Regen, ist ein starcker, offt unversehens und mehrentheils in grossen Treffen herabfallender Regen, dadurch sowohl bey dem Wein als Feld-Bau zuweilen grosser Schade verursachet wird: Denn die grossen Platz-Regen pflegen im Herablauffen von denen Weinbergen offtmals den guten Grund hinweg zu schwemmen, und also die Wein-Stöcke zu mercklichem Verderben zu entblössen; solchem Unheil vorzubauen, soll man Gräblein zu Abführung des Regen-Wassers machen, oder auch an bequemlichen und schicklichen Orten weite Gruben und Löcher graben, darinnen nicht allein das gute Erdreich aufgehalten, sondern auch dem Wasser sein strenger Lauff gebrochen werde. Wenn aber der Schade allbereits geschehen, sollen alsobald die vom Wasser gemachte Furchen und Risse wieder geebnet, die entblößten Stöcke gedecket, und, wo vonnöthen, eingeleget, auch guter Grund dazu geschüttet werden, damit sie neue Kräffte bekommen, und förders wieder Früchte bringen mögen. Aller Saat geschiehet Schaden, wenn sogleich, ehe sie herfür keimt, starcke Platz-Regen darauf fallen: Denn der Regen schlägt und wäscht die Saat aus, daß sie bloß auf dem Acker liegt, und nicht einwurtzeln kan, sondern von Vögeln gefressen wird, so wird auch der Boden nach einem

Platz-Regen zähe und fest. Dahero am besten, wenn ein solcher starcker Regen so gleich nach der Saat fället, daß man das Feld alsobald mit einer Egen bey Sonnenschein überziehe: Denn die Sonne, die auf den Platz-Regen zu scheinen pflegt, macht, daß der Acker gleichsam eine zähe Haut überkömmt, die man mit der Egen wieder öffnen und lüfften kan; es muß aber dieses geschehen, ehe der Saame zu keimen anfänget.

Plötze, ist eine Gattung Weiß-Fische, so Spannen-lang wird, einen mittelmäßigen breiten Leib, weiß-gläntzende Schuppen, die Augen, den Schwantz und die Floßfedern, ohne die auf dem Rücken, welcher dunckel ist, licht-roth hat. Sie lebet in Flüssen, Seen und Teichen, und leichet im April und Mayen. Ihr Fleisch ist grätig und weich, sonst nicht unangenehm zu essen. Die Roth-Auge ist der Plötze in allem gleich, ausser daß sie nicht so Silber-weiß, sondern durch die Schuppen eine merckliche Röthe spielet.

Plumpe, siehe Pompe.

Poley, ist zweyerley. Die wilde wächst in feuchten Boden; die Garten-Poley wird einmal gesäet, und wächst hernach, wenn sie beschnitten worden, von sich selbst. Sie hat dünne knotige Stengel, rundliche grüne Blätter, blaue, aber selten weisse Blüthen, einen starcken lieblichen Geruch, und scharffen etwas bittern Geschmack. Sie stärcket das Gehirn und Hertz, trocknet, zertheilet und wärmet, ist ein heilsames Kraut für alle Weiber-Kranckheit. Mit Eßig in die Nase

gezo-

gezogen, stillet sie das Nasen-Bluten. Unter die Fußsolen in die Schuhe gelegt, soll sie der Müdigkeit wehren. In den Apothecken hat man davon ein Wasser, Oel und Essentz, zu obigen Kranckheiten dienlich.

Polnisch Weeg-Graß, so Purpur-Körner trägt, und häuffig um Warschau herum, wie auch in der Ukraine wächst: bey uns heißt es Johannis-Blut. Die Körner, die es trägt, hängen an der Wurtzel, und zwar nur an einigen. Sie seyn Blutroth, an der Grösse einem Hanf-Korn gleich, und haben einen Blut-rothen Safft, und Würmlein von gleicher Coleur in sich. Ihr Nutzen und Gebrauch ist dadurch erfunden worden, daß man gemercket, wie die Hüner, so dergleichen Würme und Körner eingefressen, hernachmals hoch-roth gefärbte Excrementa von sich gegeben. Johannis-Blut wird es genannt, weil diese Körner um Johannis-Fest an diesem Kräutgen am meisten gefunden werden. Es werden solche von dem Land-Volck behutsam abgestreifft, in Ballen zusammengedruckt, und den Armenianischen Kauffleuten verkaufft, welche ihre wollene, seidene und lederne Waaren, sonderlich den Saffian und die Roß-Schwäntze damit färben. Es kauffen es auch die Holländer gerne, und vermengen es unter die Cochenille, weil es alsdann die Farben um ein merckliches höher macht.

Pomade, ist eine wohlriechende Salbe oder Schmeer, so da dienet, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, Riesse und Schwielen

wegzunehmen, die Haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, krausen und pudern lassen, gemeine wird von Schwein-Schmaltz, die beste von Rehe-Fett, mit Aepffeln und Citronen-Schnitten bereitet, und mit allerhand wohlriechenden angemachet.

Pomeranzen, sind eine bekandte Frucht, in Gestalt eines Apffels, rund, etwas gesetzt oder gedruckt, Gold-gelb mit groben Narben, auf der Schale nicht dicke von Fleisch, voll eines safftigen Marcks, in welchem die Kerne stecken. An Geschmack sind sie unterschiedlich, etliche gantz sauer, andere gantz süß, und noch andere mittelmäßig oder Wein-sauer. Diese werden in der Küche, wie die süssen bey dem Nach-Tisch am meisten gebraucht. Aus den Schalen wird eine Essentz, oder Brandtewein gemacht, so eine herrliche Magen-Stärckung, und für das Bauchgrimmen ein bewährtes Mittel sind. Die Schalen werden auch trocken oder feuchte in Zucker eingemacht, und haben alsdenn eben dieselbe Tugend. Das aus den Kernen abgezogene Wasser zermalmet den Stein. Das aus der Blüthe destillirte Wasser ist eine bewährte Artzney in gifftigen und hitzigen Fiebern, und eine kräfftige Hertz-Stärckung, inner- und äusserlich gebraucht.

Pomeranzen-Baum, wird in warmen Ländern so groß, wie bey uns ein mäßiger Apffel-Baum, hat dicke, glatte, überall durchlöcherte, forne scharf zugespitzte, und am Stiel mit einem kleinen Hertz-Blatt untersetzte Blätter, die er über Winter behält. Wenn er noch wild, ist

er

er mit Dorn-Stacheln bewehrt, wie der Citronen-Baum. Die Blüthe ist weiß, und von lieblichen Geruch. Er ist allezeit mit reiffen und unreiffen Früchten beladen, worzu im Frühling die Pracht der Blumen kommt. Die Frucht ist grün, die aber den Winter über an dem Baum hängen bleibt, färbt sich bleich-gelb, und wird im Frühling wieder grün, bis sie zu völliger Reiffe und Farbe gelanget. Sie können bey uns so wenig, als die Citronen-Bäume, die Lufft im Winter vertragen, und müssen in die Gewächs-Häusser oder Orangerien beygesetzet werden; zu dem Ende sie in Kästen gepflantzet, und in der Wartung denen Citronen-Bäumen gleich gehalten werden wollen.

Pomesine, ist eine Frucht, den Pomerantzen an Gestalt sehr gleich, fast Kugel-rund, hoch Gold-farben, voll Safft, und hat eine dünne Schaale, die mit dem Marck zugleich genossen werden kan. An Lieblichkeit übertrifft sie die gemeinen Pomerantzen; die Schale ist hitzig, und der Safft kühlend; daher er in hitzigen Kranckheiten eine vortreffliche Labung giebet.

Pompe, Plumpe, ist ein Werckzeug, das Wasser aus einer Tiefe, in die Höhe zu ziehen. Es bestehet aus einer langen, starcken, wohl verwahrten Röhre, da an dem untern Ende eine Klappe oder Ventil, welches sich aufwärts öffnet, und das Wasser durchlässet; unterwärts aber wieder zufällt und schliest. In diese Röhre wird eine nach derselben abgemessene Stange, am Ende mit einem Stöpfel, welcher genau hinein passet,

sel,

set, und mit einer gleichmäßigen Klappe oder Ventil verwahret ist; gestossen. Wenn nun die solchergestalt zugerichtete Röhre mit ihrem untern Ende in das Wasser gesetzet, und die Stange vermittelst eines Schwengels beweget wird, steiget das Wasser so hoch, daß es durch den an der Seite ausgebrachten Ausguß weglauffen kan. Pompen sind sehr nützlich zu gebrauchen, so wohl bey gewöhnlichen Wasser-Brunnen, als auf den Schiffen, so auf der See fahren, in Bergwercken, 2c.

Pompelmus, ist eine Frucht, die in Indien, sonderlich auf der Insul Java, in Uberfluß wächset, der Baum ist grösser als ein Limonien-Baum, aber eben so stachlich; die Blüthe weiß und wohlriechend, und wird ein köstlich Wasser daraus gezogen; die Frucht wird eines Kindes-Kopffs groß, die Schale, wann die Frucht reif, Granaten-farb, das Fleisch röthlich, am Geschmack sauer-süß, wie unreiffe Weintrauben. Sie dauret etliche Monat, wenn sie nicht angestossen ist, und giebt eine stattliche Erfrischung.

Ponax-Gummi, ist ein Hartz, so an den Stengeln und der Wurtzel des Krautes Ponax-Heracleum, wenn sie zu gehöriger Zeit geritzet werden, fleust, und anfänglich gantz dünn und weiß ist, hernach aber hart und gelb wird. Das Kraut hat Graß-grüne, scharffe und gantz zerkerbte Blätter, einen hohen wolligen Stengel, an dessen Spitze eine grosse Crone mit weissen und gelben Blüthen ansetzet, woraus ein breiter Saame kommet, starck am Geruch, und brennend

auf

auf der Zunge. Die Wurtzel ist weiß, etwas bitter, und mit einer Rinde bedeckt. Das Gummi wird als eine allgemeine Artzney angepriesen. Das beste bestehet aus Körnern oder Tropffen: das in Kuchen ist geringer. Es soll auswendig wie vergoldet, inwendig weißlich, darneben brüchig und fett seyn, im Wasser leicht zergehen, und eine Milch-Farbe bekommen. Es ist gut wider den Schlag, Krampf, fallende Sucht und Seiten-Wehe, macht eine freye Brust und Athem, zertheilet das geronnene Geblüte, treibt den Harn und Grieß, auch Gifft, in Wein eingenommen. Aeusserlich wird es zu vielen Wund-Pflastern genommen, weilen es die Entzündungen und Geschwulsten lindert, Geschwüre zeitiget, faule Wunden reiniget, und zur Heilung befördert.

Porcellain, ist eine schöne Art irdener Gefässe, die aus China und Japan geholet werden, und die von einer Erde sauber gearbeitet sind. Die gemeinesten sind weiß und blau, und inwendig weiß; die kostbarsten sind mit bunten Farben und Gold bezieret. Je glåntzender und durchsichtiger der Porcellain ist, je höher wird es geschätzet. Sie werden zum Anrichten und Auftragen der Speisen so wohl, als Getråncke gebraucht. Bey uns werden sie geschätzet nach ihrer Grösse und Feine, und bestehen diese Waaren in verschiedenen Geschirren, Schaalen, saubern Thee-Zeug, und andern Zierrathen, mit welchen die Gemächer ausgezieret werden. Vor weniger Zeit hat man in Dreßden den Indiani-

schen Porcellain dermassen glücklich nachzumachen angefangen, daß das Dreßdnische Porcellain-Magazin solche schöne Arbeit in Menge zum Verkauf darstellet, daß man des Indianischen fast darüber vergessen, ja ein Chineser sich höchlich darüber wundern sollte, daß man ihr Geheimniß nunmehro entdecket, und die Arbeit so hoch gebracht habe.

Poor, heisset ein Spanisches Wein-Gebinde, welches insgemein auf 6. Eymer von einigen aber nur auf 5. geschätzet wird.

Porich, Post, wilder Roßmarin, ein Kraut, das in Heiden und Wäldern wild wächst. Es hat rothe Stengel, Blätter wie Roßmarin, unten Rost-farb, oben grün, rothe Knöpflein, mit weiß oder gelblichen Blumen, einen starcken Geruch und scharffen Würtz-Geschmack; weiln es den Kopff starck einnimmt, brauchen es die untreuen Bier-Brauer an statt des Hopffens in das Bier, damit es bald truncken mache; ist aber sehr schädlich. Andere legen es zu Kleidern, die Motten zu vertreiben.

Portal, wird genennet ein im Eingange eines Gartens von Bindwerck aufgerichtetes, und mit grünen Laub bewachsenes Thor, welches zierlich unter der Scheere gehalten wird. Dieweil es ein hohes Werck, lässet es sich mit schwachen Strauchwerck, als Rheinweiden, u. d. g. nicht wohl bekleiden, und thut man besser Hagebüchen und Rüstern, oder Corneel-Bäume, Wachholder, auch wohl die grosse Art Buxbaum darunter zu setzen.

Por-

Portulac, Bürgel- oder Bürgel-Kraut, ist ein zertheilendes Küchen-Kraut, so in Fiebern, sonderlich aber wider den Scorbut dienlich. Die jungen Blätter werden unter den Sallat, auch in die Fleisch-Brühen, und an einige Speisen genommen. Die Knöpflein, ehe sie Blumen setzen, können abgepflückt, übersotten, und wenn sie erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel, wie Capern, genossen werden. Die Stengel werden mit Saltz und Eßig, wie Gurcken, eingemacht, zu einem Winter-Sallat gebraucht; sie müssen aber, wenn sie zart seyn sollen, abgeschnitten werden, eben wenn die Blüthe ausbrechen will.

Possess, siehe Besitz.

Post, siehe Porsch.

Porage, ist allerley, es sey Rind- Kalb- Hüner- Capaunen- u. d. g. Fleisch, eines allein, oder mehr zusammen, in einer langen Brühe mit Reis, Graupen, allerley Kräutern oder Wurtzeln gekocht, zuweilen mit Morcheln, Eyern, Klösen, und andern Schleckereyen verbessert, so bey der Mahlzeit zuerst aufgetragen wird. Wenn man dergleichen gutes Fleisch mit Geflügel, als Hünern, Tauben, u. a. m. mit klein geschnittenem Speck, unterschiedlichen wohlschmeckenden Küchen-Kräutern, auch grünen Erbsen, Spargel, Artischocken, 2c. in einem Topffe beysammen siedet, heisset es ein Olipodrigo.

Por-Asche, Kessel-Asche, Floß, ist eine griesige Asche oder Saltz, so aus gemeiner Holtz-Aschen, auf eine besondere Art gesotten, bereitet, und in Fässer geschlagen wird. Die A-

sche wird in einem Zuber ausgelauget, die Lauge abgezapffet, und zum andernmal Wasser aufgegossen, welches zu einer neuen Auslaugung dienet. Die Lauge lässet man in einem eisernen Kessel über stetigem Feuer abrauchen, und damit immer frische Lauge zufliesse, wird ein Gefäß damit angefüllt, also gesetzt, daß sie daraus allgemählich in den Kessel fliessen kan, bis es genug sey. Wenn nun der Kessel erkaltet, findet sich darinn die Pot-Asche oder Floß, wie ein Stück Saltz, welches mit Meisseln aus dem Kessel geschlagen, und in einem besondern Ofen gebrennet wird, biß sie durchaus weiß, und etwas blaulich werde. Sie ist stärcker als die Weid-Asche. Es wird derselben eine grosse Menge aus Pohlen, Litthauen und Moscau gebracht, und mehrentheils von den Färbern und Bleichern verbraucht. Ausser der Färberey, Seiffen-Siederey, und Glasmacherey, wird die Pot-Asche auch in der Artzney und Chymie gebraucht, allwo sie unter dem Namen Sal Alcali, wann er allein gesetzet, verstanden wird.

Prame, ein plattes Gefäß, welches also gebauet, daß Wagen, Pferde und Vieh, bequem hinein und hinaus gebracht, und über ein Wasser gesetzt werden können.

Presse, ist ein Werckzeug oder Gerüst von Holtz oder Eisen, in welchem zwischen zwey platten Stücken oder Boden, durch Schrauben ein darzwischen gelegtes Ding, so starck als mans begehrt, kan zusammen gedrücket werden. Der Gebrauch der Pressen ist gar gemein, und dienet

net allerley Säffte und Feuchtigkeiten, als Wein-Siecker, Oel u. d. g. aus den Früchten zu drucken.

Preuſelbeere, iſt gar eine bekandte Frucht, ſo in denen Wäldern wächſt; die Beere hat eine ſchöne rothe Farbe, man ſammlet ſie im Herbſt ein, und ſo ſie noch etwas unreif, ſetzt man ſie an die Sonne, wiewohl ſie doch ſauer bleiben, hingegen die recht reiff geworden, haben einen ſehr angenehmen, lieblichen, ſäuerlichen Geſchmack. Sie werden geſtoſſen, der Safft durch ein Tuch gedrückt, und zu einer Conſiſtenz geſotten, wie der Hollunder-Safft; je mehr er geſotten, je beſſer hält er ſich. Man nimmt zum Gebrauch etliche Löffel voll Safft, macht ihn mit Zugieſſung etwas Weins dünne, thut etwas Zucker und Zimmet hinein, ſodann giebet er gar eine köſtliche und geſunde Tuncke zu allerley Gebratenen ab. Es erfriſchet dieſer Safft vortrefflich das Geblüt, ſtärcket das Hertz, Lunge und Leber, heilet die innerlichen Theile des Leibes, und machet guten Appetit zum Eſſen. Einige machen auch die Preuſelbeere mit Zucker und Eßig gantz ein, geben ſie hernach auf den Tiſch, gieſſen, wie oben, Wein darüber, und ſtreuen Zucker darzu, ſo ſind ſie auch ſehr wohl zu eſſen.

Privet, iſt in einem Hauſe eine unentbehrliche Sache. Wer ein Privet, oder heimlich Gemach, von Alters hergebracht, mag es behalten. Wann es aber gefüllet würde, oder durchſchlüge, daß dem Nachbar dadurch Unluſt zuſtünde, iſt er ſchuldig, daſſelbe alſo verſehen zu laſſen, daß

der Nachbar nicht beschweret werde. Wer ein neu Privet will machen lassen, muß dasselbe also anlegen, daß es dem Nachbar nicht zu nahe komme, und bis oben zu wohl verwahren.

Prude, ist ein kleiner Sumpff, darinnen sich der Hirsch abkühlet, oder auch die Säue umweltzen.

Prunellen, ist eine Art sehr guter Pflaumen, die vornehmlich bey der Stadt Brignoles in Provence, davon sie auch den Namen bekommen, wachsen. Zu uns werden sie nur, getrocknet, geschecelt und ausgekernt, in kleinen Kästen dichte eingedruckt, gebracht, und von den Materialisten Pfund-weise verkaufft. Sie sind eine gemeine und gesunde Speise, und bekommen sonderlich den Magern und Schwindsüchtigen sehr wohl.

Puder, Haar-Pulver, ist ein feines weisses Pulver) welches gebraucht wird, das Haupt-Haar, oder die Peruquen damit zu bestreuen, daß sie weiß, lucker und gut aussehend werden. Er ist von unterschiedlicher Güte, nachdem er bereitet wird. Der gemeine ist von Waitzen-Mehl; zu den feinern wird Bohnen-Mehl, oder geriebener Moos genommen, mit Ciper- Viol- und Iris-Wurtzel versetzt, und mit wohlriechenden Wassern, Oelen, Mosch, und dergleichen angemacht. Er ist aber zeithero zu einem schädlichen, und den Kleidern so wohl, als andern Dingen verderblichen Mißbrauch gediehen, also, daß die Puder-Händler, Knochen, Tobacks-Pfeiffen, und dergleichen brennen, und unter den Pu-

der nehmen, nur damit er recht wohlfeil kan gegeben werden.

Puls, ist das Schlagen der Puls- oder Schlag-Ader, welches vornemlich am Ende des Arms gegen der Faust empfunden wird. Der Puls nimmt seinen Ursprung von dem Hertzen, von dessen lincken Kammer die Schlag-Adern ausgehen. Der Puls, und dessen verschiedene Bewegungen, geben eine richtige Anzeige von der innerlichen Leibes-Beschaffenheit, und dem Zustande der Gesundheit oder Kranckheit eines Menschen; daher die Aertzte, bey Besuchung ihrer Krancken, mit Berührung des Pulses den Anfang zu machen pflegen. Ein richtiger Puls soll 60. und wohl mehr mal in einer Minute schlagen; ein unrichtiger oder ein inhaltender Puls ist ein böses Zeichen.

Puls-oder Schlag-Ader, ist eine Röhre, welche schlägt, und das Blut aus der Hertz-Kammer zu den übrigen Theilen des Leibes zuführet, und können solche eingetheilet werden in die grosse Lungen oder Lufft-Röhre, und die Puls-Adern selbsten.

Pülze, ist eine Gattung Erd-Schwämme, und zwar die grössesten, aber auch zugleich die geringsten, mit einem rohen zähen Safft beladen, welche fast ohne Geruch und Geschmack sind.

Pumpernickel, ist ein aus geschrotenem Rocken-Mehl gebackenes grobes und schwartzes Brod, in grossen lang-viereckigen Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekommt, wenn

wann es mäßig, und fett mit Butter beschmieret, genossen wird. Es wird in Westphalen durchgehends gebacken, und an andere Orte, als etwas besonders, verführet.

Purgier-Körner, ist ein Kraut, das aus dem Saamen in Gärten gezogen wird. Es hat einen Milch-weissen scharffen Safft, und der Saame führet gewaltig über- und unter sich ab. Man braucht die Körner selten, weil sie eine allzu strenge und gefährliche Artzeney sind.

Purpur, ist eine also genannte röthe kostbare Farbe, welche vor diesem nur Kaisern und Königen zu tragen gebührte, heutiges Tages aber mehr als zu gemein worden, wiewohl der Alten ihr Purpur-Gewand, welches mit dem Blut einer so genannten Purpur-Schnecke gefärbet worden, gantz was schöneres und kostbarers, als unser heutiger mit der Cochenille und Chermes-Beeren gefärbter Purpur muß gewesen seyn; wie denn des Purpurs selbst in den alten Zeiten unterschiedliche Couleuren gewesen, indem die Purpur-Schnecken, die an den Frantzösischen See-Küsten gefunden worden, einen schwärtzlichen; die Africanischen aber einen Violbraunen Safft gegeben. Die gemeldte Purpur-Schnecke aber soll von der Grösse eines Eyes seyn, einen langen Schnabel haben, womit sie sich an die Felsen hängen kan. Sie ist gleichsam aus Ringlein zusammen gesetzt, derer sie auf dem Rücken so viel hat, als sie Jahre alt ist, und mit Stacheln bewahret. Ihre Zunge ist eines Fingers groß, so starck und scharff zu-

ge-

gespitzt, daß sie Muscheln damit durchbohret, davon sie sich nähret. Die kostbare und hochrothe Farbe befindet sich in einer weißlichen Ader des Mundes, und so sie der Schnecken soll benommen und brauchbar erhalten werden, so muß dieselbe mit einem Schlag getödtet werden; denn sonst nützet der Purpur nichts.

Pürschen, heisset in der Jäger-Sprache das Wild durch Geschoß fällen. Es erfordert unter allen Weidmannschafften die geringsten Kosten, weil es eine einige Person mit einem Rohr, und zuweilen mit einem Hunde verrichten, dennoch aber, nach Gelegenheit, angenehme Lust und guten Nutzen geben kan. Es werden dazu so wohl gezogene als Schrot-Röhre gebraucht, nachdem man grosses oder kleines Wild vor sich hat. Auf das hohe Wild werden an gelegenen Orten Stände und Schirme gemacht, dabey aufzupassen. Den Füchsen wird bey den Vor-Höltzern, und den Hasen in den Saat-Feldern aufgepasset. Enten soll man nicht im Frühling, weil sie zu der Zeit Fischentzen, sondern im Herbst schiessen, da sie fett, wohlschmeckend, gesund, und leicht zu hinterschleichen sind.

Q.

Quäcker, sind eine grosse Art von Fincken, und mit keinem Gesang begabet. Sie brüten in hohen Gebürgen, u. kalten Ländern. Ihre Nahrung bestehet in Hanf. Sie lassen sich zum ausfliegen und zurückkomen gar sehr gewöhnen,

nen, allein zur Strich-Zeit muß man sie inne behalten, denn da möchten sie verlohren gehen.

Quamoclit, dieses ist ein fremdes Gewächs, welches steiget, und sich rund um die Stangen und Gewächse, die ihm nahe stehen, windet, eben wie die andern Wind-Sorten; es treibet dunckel-rothe, in etwas schwartze Stengel. Seine Blätter sind länglicht, ziemlich breit, zart, zerkerbt, als wie die an der Schaaf-Garbe, und sehen, als wie die Flügel. Die Blüthe ist ein Röhrlein, das wie ein Trichter ausgeschweiffet, und in fünff Theile zerstücket und zurück gebogen ist, in Gestalt eines Sterns, von einer trefflichen schönen rothen Farbe. Wenn die Blüthe vergangen ist, so folget eine länglichte Frucht, die beschleust vier länglichte, harte, schwartze Saamen-Körner. Sein Geschmack ist süßlicht und etwas salpeterhafftig; die Frucht aber und der Saamen schmecket bald wie Pfeffer. Es ist aus America nach Europa gebracht worden, und giebet Milch. Dieses Gewächs wird in den Gärten zum Zierath unterhalten; es führet viel Sal essentiale und Oel, und eröffnet; wiewohl es zur Artzeney gar nicht gebrauchet wird.

Quarck, oder Streiff-Mag, heisset bey denen Hauß-Müttern auf dem Lande dasjenige zusammen geronnene Wesen, so sich aus der gestandenen und zurück gesetzten süssen Milch unten auf dem Boden des Gefässes angeleget; wird durch ein Tuch gepresset, und in denen Haußhaltungen nicht nur, anstatt der Butter, zu Brode gegessen, sondern es werden auch Käse daraus

gemachet, und zu andern Sachen, als Kuchen backen, und dergleichen, nützlich verbrauchet.

Quart, ist an einigen Orten ein Maaß zu flüßigen Dingen, so am Gewicht beyläuffig zwey Pfund hält, weil es nicht überall gleiches Halts ist. Anderswo wird es ein Maaß, Kanne oder Mengel genennet. Vier Quart machen ein Stübichen, derer 16. oder an gewissen Orten 20. einen Eymer machen.

Quecken, Quecken-Graß, Hunds-Graß, ist eine Gattung Gras, so gerne auf den Aeckern wächset, dieselbe aber mit seiner sich sehr ausbreitenden und dick in einander lauffenden Wurtzel dergestalt verderbet, daß mit der Zeit gantz und gar nichts mehr drauf wachsen würde, wenn man sie nicht heraus schaffet. An einigen Orten graben und hacken die Bauren die Quecken aus denen Feldern nach der Erndte, oder reissen solche im Früh-Jahre mit der Ege, oder mit gewissen zwey-hackigten, eigentlich darzu gemachten Quecken-Hacken, oder Hacken-Pflügen aus, lassen sie dürre werden, und verbrennen sie nachgehends auf dem Acker, und streuen die Asche umher, welches demselben zur Düngung dienet. Sonsten macht dieses Graß einen schönen Rasen. Die Wurtzel, welche weiß, süß und knotig, wird als ein öffnendes Mittel in Verstopffung der Leber, der Miltz, des Gekröses, und der Harn-Gänge, auch wider die Bauch-Würmer und wider den Stein gebraucht.

Quecksilber, wird insgemein unter die Metalle gezehlet; weil ihm aber die hauptsächliche Eigen-

genschafften der Metalle ermangeln, indem es sich weder hämmern noch giessen lässet, wird es besser beschrieben als ein mineral- und metallischer Safft oder Liquor, welcher sehr schwer, flüßig und flüchtig, und wie ein silberner Fluß anzusehen. Er ist ein Naß, welches nicht benetzet, und mit allen Metallen sich vereiniget, absonderlich aber das Gold begierig annimmt. Ein gutes Quecksilber muß weiß, rein, recht lebendig und fliessend seyn, kan aber mit Bley oder Wißmuth leicht verfälschet werden. In der Artzeney hat es seinen Nutzen; innerlich wider die Darmgicht oder das Miserere mei; äusserlich dienet es wider die Frantzosen, mit Schwein-Schmaltz zur Salbe gemacht, und die Gelencke gerieben; it. in der so genannten Reuter-Salbe wider allerley Läuse. Es zertheilet harte Geschwulsten, und in einer hohlen Hasel-Nuß an den Hals gehängt, bewahret es für der Pest, und wie einige hinzu setzen, für Zauberey.

Quell, ist ein Ort, wo das Wasser aus der Erde entspringet. Die, welche reich sind, und überlauffen, sind der Anfang aller Bäche, Flüsse und Ströme. Andere hingegen lauffen nicht aus, sondern wenn sie eine gewisse Höhe erreichet haben, bleiben sie stehen; wiewohl sie doch Wasserreich sind, und wenn sie erschöpffet worden, bald wieder zuquellen. Sie führen gemeiniglich ein süsseres Wasser.

Quendel, Feld-Kümmel, ist ein gantz gemeines Gewächse, und ist zweyerley: Der grosse Garten-Quendel hat weisse oder purpur-rothe Blu-

Blumen, und wird im Garten unter den Scherben-Gewächsen gehalten: Der kleine wächst gern, an sonnigen und sandigen Orten, hat harte viereckigte röthliche, an der Erde kriechende Stengel, runde Blätter, und röthliche, selten aber weisse Blümlein, worauf eine Hülse mit einem schwartzen Saamen folget. Es ist ein öffnendes, reinigendes und zertheilendes Mittel, stärcket das Haupt und den Magen, öffnet die Lunge, Leber und Miltz, bekommt wohl den Keichenden, Engbrüstigen und Wassersüchtigen. Aeusserlich wehret es dem Schwindel und Haupt-Wehe, und bringet den Schlaf. Es wird davon ein Wasser mit Wein abgezogen, welches wider alle Catharren und Flüsse, auch sonst sehr gut ist das Haupt und den Magen zu stärcken, den Appetit zu erwecken, Harn und Stein zu treiben, das Schlucken und Erbrechen zu stillen. Das Oel hat gleiche Krafft.

Quer-Sattel, ist ein gar auf besondere Art, und nur vor die Weibs-Bilder, verfertigter Reit-Sattel, mit einer rund-ausgebogenen Rück-Lehne versehen, welchen man in die Quere auf die Pferde oder Maul-Thiere zu legen pfleget. Dergleichen Sattel bedienen sich insgemein die Soldaten- und andere Weiber, auch offtermahls die Dames auf der Jagd.

Quiren, wird nicht nur von der Acker-Arbeit gesagt, wenn man nemlich den gebrachten Aker mit einer sonderlichen Art eines Pflugs, so ein Haack-Pflug genennet wird, wieder rühret, und nach der Quer überfähret und zerreisset, sondern auch bey einem zugesäeten Acker gebraucht, wenn man, so es

das Feld wegen Nässe zulässet, denselben über zwerg leget. Es hat dieses sonderlich bey der Gersten-Saat seinen Nutzen, denn dadurch wird der Saame recht zugezogen, und an einen Ort so viel als an den andern gebracht; ingleichen auch, wo der Saat-Acker sehr derb worden, und der Saame sich nicht wohl will unter egen lassen.

Quirl, seynd lange, schlancke, von Holtz geschnitzte und oben lange Zacken habende Instrumenta, so in denen Küchen theils Speisen unter einander zu mischen nützlich gebrauchet wird.

Quitten, ist die Frucht vom Quitten-Baum, und ist zweyerley. Quitten-Aepffel sind klein und steinig; und Quitten-Birnen grösser und zärter, an Gestalt etwas länglicht. Beyde sind grün im Anfang, und wenn sie recht zeitig worden, Gold-gelb mit weißlichen Fäsen, wie mit Wolle belegt. Sie nehmen allerley Gestalt an, wenn man die junge Frucht bey Zeiten in ein irdenes Gefäß stecket, und darinnen erwachsen lässet. Quitten haben einen lieblichen Geruch, und eine zusammen ziehende Krafft, womit sie den schwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauff und das Erbrechen stillen. Wegen ihrer Herbe sind sie rohe nicht zu geniessen, wohl aber gekocht, da sie einen angenehmen Geschmack haben. Sie werden getrocknet lange aufbehalten. Die Kerne werden absonderlich gebrauchet, als ein kühlendes, und die Schärfe benehmendes Mittel in Gurgel-Wassern und Clystiren. Mit Rosen-Wasser übergossen, geben sie einen Schleim, welcher alle Schärffe von bösen Feuchtigkeiten benimmet: Mit Wegrig-Wasser taugen

sie zum Augen-Weh, verbrannten Gliedern, Bräune der Zungen, und aufgesprungenen Lefftzen.

Quitten-Baum, liebt mäßig kalte und feuchte Lufft, einen guten etwas leimigen Boden, und wenn er fleißig behackt, und mit kurtzem Mist umstreuet wird, trägt er desto besser. Das Pfropffen hat er nicht sehr nöthig, man wolte denn eine sonderliche gute Art fortpflantzen. Er breitet seine Wurtzeln weit aus, und treibet viel Schößlinge, die im Herbst abgenommen und versetzet werden können. Der Quitten-Apffel-Baum hat kleine Blätter, verworrene Zweige, und eine graue Rinde; Der Birn-Baum hingegen zeugt grössere Blätter, hat gerade Zweige und eine schwärtzlichere Rinde. Dieser dienet besser, als der andere, zu Zwerg-Bäumen, die darauf gepfropffet werden.

Quittung, ist eine schrifftliche Bekänntniß über eine bezahlt empfangene Forderung. Ein Verwalter oder anderer auf Rechnung sitzender Beamter, soll so gerne andern Leuten über das empfangene Quittung geben, als nöthig es ist, daß er sich über das von Händen gegebene von denen Empfängern dergleichen ausstellen lasse; nach folgender Regel:

Gib nichts unquittirt aus Händen,
nimm hingegen auch nichts ein,
Wo die Leute, die dirs geben, nicht zugleich quittiret seyn.

Wenn eine Rechnung behörig abgenommen, und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber quittiret worden, mag er darum nicht mehr angesprochen werden.

R.

Rabatte, heisset beym Gartenbau ein schmaler Streiff Landes, so lang hin an den Zäunen oder Gängen angeleget, mit Buchs-Baum oder andern Kräutern eingefasset, und Blumen oder Stauden-Gewächse darein gesetzet werden. Es sind aber zweyerley Haupt-Rabatten und Neben-Rabatten. Die Haupt-Rabatten müssen etwa dritthalb bis drey Schuh breit, und bey den Haupt-Gängen in- und auswendig bordiret, und mit Buchs-Baum eingefasset werden. Bey Absteckung der Gänge zu den Hecken müssen die Rabatten wenigstens 3. Schuh breit von der Hecken entfernet bleiben, und genugsamer Raum zum Weg und Durchgang gelassen werden, welchen man, wie den Haupt-Gang, mit gelben Sand bestreuen soll. Es kan auch in die Haupt-Rabatten allerhand niedriges Stein- oder Kern-Obst eingepflantzet werden. Doch wollen die Zwerg-Bäumlein zu rechter Zeit beschnitten seyn, sonsten sie nicht nur in unformliche Gestalt gerathen; sondern auch, was von schönen Blum-Werck auf den Rabatten anzutreffen, man vor der Menge ihrer Aeste nicht nach Vergnügen besehen könte. Die Neben-Rabatten sind kleiner, und werden neben den Grössern gemeiniglich an der Seite abgestochen, gleichfalls mit Buchs-Baum umstecket, auch zuweilen gar in die Mitten der grossen Rabatten nach Proportion eingerücket. Sie dienen nicht nur die Zierde des Lust-Gartens zu vergrössern, indem sie einen überaus netten Abstich machen, sondern vermögen auch denen in der

der Ferne stehenden einen recht annehmlichen Prospect zu verursachen.

Rabe, ist ein mittelmäßiger Vogel, mit einem starcken Schnabel, und durchaus gläntzenden Schwantz an Federn. Er lebet mehrentheils von Aesern und Ludern, davon er auf eine Meil-Weges Wind erhalten kan; Darneben frißt er Würme, und lieset hinter dem Pflug auf dem Acker auf, gleich den Krähen. Über das ist er einer der schädlichsten Raub-Vögel, zumal dem Hasen- und Feder-Wildpret, in der Setz- und Brüt-Zeit. Er hecket auf die höchsten Bäume, und bringet um Ostern etliche Junge aus. Er ziehet nicht weg, sondern bleibet über Winters bey uns. Die Raben-Federn haben harte Kielen, dienen zu feinen Reiß- und Schreib-Federn, ingleichen die Tangenten in den Spinetten zu fiedern. In der Artzney soll der Rabe ein wunderthätiges Mittel seyn wider die Gicht und Podagra, wenn er lebendig in ein Erden-Gefäß gethan, viertzig Tage in Mist vergraben, sodann zu einer Salbe bereitet wird. Das Hertz von einem Raben bey sich getragen, soll den Schlaf vertreiben. Die Eyer und das Schmaltz auf das beschohrne Haupt geschmieret, soll schwartz Haar zuwege bringen.

Rad-Zähne, werden an einem Pferde die zwölff fordern Zähne genannt, davon sechs oben und sechs unten im Maule stehen, und aus welchen, nebst denen vier Haacken oder Hunds-Zähnen, das Alter eines Pferdes erkannt wird.

Rad, ist ein Circul-rundes Instrument, zu vielen Hand- und andern Gebrauch unentbehrlich,

dahero auch die unterschiedlichen Benennungen desselben entsprossen, als das Wagen-Mühlen-Uhren-Feuer-Rad, 2c.

Rad-Arm, sind die Speichen, so dem Rad die Haltung geben.

Radeberge, Radewerge, ist ein höltzerner mit Eisen beschlagener, und an einem Rad beweglicher Kasten, den die Gärtner, Ziegelstreicher, Teich-Gräber, 2c. und andere Arbeits-Leute gebrauchen, den zusammen gezogenen Mist, ingleichen Steine und Unkraut, aus dem Garten zu bringen, hingegen gute Erde und den Dünger damit von einem Orte zum andern zu schaffen; auch die ausgegrabene Ziegel- oder Teich-Erde, Steine und anders an behörige Orte zu fahren. Es bestehet aber solcher Tab. XII. fig. 3. aus einem bey nahe viereckigten, nicht so tief als breiten Kasten, von Rothbüchenem Rüstern oder andern zähen Holtz gemacht, daher auch von einigen das gantze Fuhrwerck ein Kasten-Karn genennet wird, dessen beyde Seiten-Bretter hinten und vorn ausgeschweifft zulauffen, da dann die hintern Theile, die eine ziemliche Länge haben müssen, vor Handgriffe dienen, die vördern aber ein kleines Rad, gleich einem gemeinen Schieb-Bock oder Schiebe-Karren, zwischen sich haben, auf welchen die Radeberge auf dem Boden fortgezogen oder geschoben wird.

Raden oder Radel, ist ein Kraut, so unter dem Weitzen und Korn wächst, bekommt einen hohen runden Stengel, mit spitzigen schmalen, weißgrauen Blättern, beyde wie mit Wolle bewachsen; an den Spitzen der Stengel setzt es eine fünff-blätterige

terige Purpurrothe, selten weisse Blume, darauf endlich ein mit einem schwärtzlichen bittern Saamen angefülltes Häußlein folget. Den Aertzten ist der Raden dienlich zu Heilung des Grinds, Flechten, Zitter-Mähler, fressender Schäden und Fisteln. Der Saame tödtet die Bauch-Würme, gepülvert und mit Wermuth Safft auf den Nabel gelegt; und treibet den Harn, gepülvert mit warmen Wein genommen. Die Wurtzel unter der Zungen gehalten, soll das Nasen-bluten stillen.

Radis, siehe Rettig.

Raff, Reckling, ist ein vom Wind abgetrockneter Fisch, so aus Norwegen kömmt, und wie der trockene Lachs aufgespalten ist. Einige halten ihn für einen geräucherten Stör, wiewohl ohne gründliche Nachricht. Jedoch kömmt das Wort Rachis mit diesen beyden Namen Raff und Reckling gleichsam überein. In den See-Städten wird er nach der Mahlzeit klein zerschnitten, und zum Tranck aufgesetzt; ist aber hart zu verdauen.

Rähe, Rehe, Röhe, ist eine Pferde-Kranckheit, die sonsten auch das **Verfangen** oder **Verschlagen** genennet wird. Sie ist dreyerley, und entstehet entweder vom Futter, oder vom Wasser oder vom Winde, und wird dahero entweder die Futter-Rähe, Wasser-Rähe, oder Wind-Rähe genennet. Die Futter-Rähe ist die ärgste und gefährlichste, und komt daher, wenn ein Pferd entweder aufs Futter-Fressen ohnaufhörlich gejaget worden; oder so es hitzig geritte oder geführet worden, und man ihm alsbald viel Futter vorschüttet, wodurch der Magen und die Leber erstecket werden,

nemlich, daß erstlich die Krafft der Däuung dem Magen, und von daraus der Zugang der abgedäueten Speise der Leber benommen, und an statt derselben rohe, grobe undäuliche Nahrung aus dem Magen durch die Leber, Hungers halber angezogen wird, welche die Leber erstecken, und das nährende Geblüt durch ihre Adern nicht mag ausgeführet werden, alsdann fallen die Feuchtigkeiten dem Pferd in seine Scheuckel herab, wodurch die Kräffte des humidi radicalis allen Gliedern benommen, also die Pferd anfangen krafftloß zu werden, zittern, und jähling darnieder fallen. Die Zeichen dieser Kranckheit sind diese: Erstlich überläufft es den gantzen Rück Grad, alsdenn fällt es in die Schenckel, welche anheben zu zittern, also, daß das Pferd die vördern Füsse zusammen schrenckt, dahero es nicht allein aus Mattigkeit derselben auf beyde Seiten schwanckt, sondern auch sich gestaltet, als ob es hinter sich fallen wolte; wenn es niderfällt, kan es schwerlich wieder aufgebracht werden; es schwitzt bisweilen an den Ribben und in den Weichen: und lässet den Harn mit Zwang von sich; so fahren ihm auch zuweilen in dem Maul stinckende Blätterlein auf: Die Füsse werden je länger je steiffer, das Pferd streckt sie alle viere von sich, und die Hufe bekommen Ringe; es hat einen sehr heissen und stinckenden Athem; setzt bisweilen die hintern zu den vordern Füssen, blähet sich offt, und so es geführet wird, kan es seine Schenckel nicht biegen. Diesem Ubel abzuhelffen, soll man vor allen Dingen dem Pferd die Eisen wohl anziehen, massen in dieser Kranckheit die Hufe gar bald hinweg fallen,

fallen, hiernächst folgendes Clystier gebrauchen: Nimm Melissen zwo Hände voll, Pappeln, Cibisch, Bingel Kraut, Maurraute und Camillen, jedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, dieses alles koche zusammen in Fließwasser, nimm der Brühe darvon anderthalb Maaß, Coloquinten ein Quentlein, Baum-Oel ein viertel Pfund, Lilien-Oel und Camillen-Oel jedes 2. Loth, Schwein-Schmaltz ein halb Pfund, sieben Eyerdottern, und eine Hand voll Saltz, mische alles untereinander und applicire es laulicht. Wann solches geschehen, soll man ferner dem Pferd die Adern lassen an den Kinnbacken, die Kegel-Adern, Halß-Adern, Spor-Adern, Schranck-Adern oder Bug-Adern, welche oder wie viel jemand unter diesen vonnöthen zu seyn erachtet; alsdann nimt man von diesem Blut ein halb Maaß, schlägt 3. Eyer drein, mischet es wohl untereinander, und gießt es dem Pferd auf einmal ein. Oder man giebt ihm einen Einguß von sechs Loth Venedischer Seiffen, und einer halben Maaß warmen Milch. Nimm sodann ein langes Stück Speck oder Seiffen, steck es dem Pferd in den Hintern, und reitet oder führet es wohl herum. Machet auch ein Pflaster von Kleyen u. Fichten-Hartz und schlaget es ihm also warm um die Beine, oder machet einen Einschlag von sechs hart-gesottenen Eyern, Aschen und Saltz, so viel einem gedünckt, daß zu allen vier Füssen genug ist. Man kan auch Haber-Stroh im Fließwasser sieden, und ihm solches also warm um alle vier Füsse binden, auch öffters damit continuiren. Die Wasser-Räbe, entstehet daher, wann die Pferde in grosser Hitze, oder

nach starcker Arbeit, geschwind mit kaltem Wasser getränckeet, oder ins Wasser geritten werden, sie ist sonsten in allen mit der Futter-Rähe zu vergleichẽ, ausser daß die Wasser-Rähe nicht so gefährlich u. die Hufen nicht so bald abtritt. Man erkennet diese Kranckheit an denẽ trieffenden Nasen-Löchern und kalten Ohren. Solche zu curiren nimmt man ein halbes Stübichen Wein-Eßig, ein gut Theil Zwiebeln, und eine gute Hand voll Saltz, lässet es miteinander sieden, und geust dem Pferd die Helffte davon ein, und mit dem andern halben Theil reibet man ihm selb-vierte die Schenckel wohl wider das Haar bey drey Stunden lang; netzet ein Bett-Tuch in kalten Wasser, deckt es damit zu, stellet es in einen warmen Stall: Vor dieser Cur aber machet man ihm einen Rauch von Hüner-Mist und Wermuth in die Nasen-Löcher, als ob es drüsete. Oder läst dem Roß die Hals-Ader, und bindet ihm das Haupt zur Erden; nimt ferner ein leinen Tuch, zündet es an, daß ihm der Rauch in die Nase gehet, etwann eine Stund, so laufft ihm das Wasser aus der Nasen, oder wälgert ein Tuch in Schwefel, zündet es an, und beräuchert das Roß damit, darnach schläget man ihm die vier Fuß-Adern, und fänget das Blut in einer eisernen Kelle, hält solche in ein Becken voll Wassers; wird das Blut in der Kelle drüssig, so ist es ein Zeichen, daß es sich im Wasser verfangen. Einem solchen Pferde sollen gleichfalls die Eisen hart angezogen werden, wie oben bey der Futter-Rähe gedacht worden. Die Wind-Rähe entstehet, wenn ein Pferd hefftig gegen den Wind ist gejaget worden, da es denn einen kurtzen schweren

Athem bekommt, und sich stellt, als wann es Hertz-schlächtig wäre, es lauffen ihm auch die Augen auf, und geben Wasser von sich. Einem solchen Pferd läst man die zwo Hals-Adern zwischen den Augen und Ohren, und die vier Fessel-Adern schlagen, und ziemlich bluten; nimmt sodann eine gute Hand voll Wein-Rauten, und ein Quart guten Wein, lässets halb einsieden, thut ein ziemlich Gläßlein Aquavit dazu, lässet es wieder einen Sud thun; drucket den Safft von Wein-Rauten wohl heraus, und giesset solchen dem Pferd ein. Wenn ein Roß sehr geritten wird, und man besorget, es möchte verschlagen, so bindet man es an, daß es sich nicht kan legen, und reibet ihm alle Schenckel wohl mit Haber-Stroh, und läst es also drey Stunden stehen, so schlägt ihm die Lähme nicht in die Schenckel. Hat aber ein Roß bereits verschlagen oder verfangen, es sey nun von was es wolle, so läst man ihm dreymal auswürcken, und hierauf die Bug- und Schranck-Adern schlagen; nach diesem nimmt man Asche, und etliche Eyer mit Schalen, schlägt sie unter die Asche, darzu thut man des Pferdes Blut und Brandtewein, machet davon eine Einsatz-Salbe, und schmieret dem Roß die Füsse, von unten an bis über den Bug, und läst es also einen gantzen Tag oder drey stehen. Oder, wenn ein Roß verschlagen, und es noch warm und neu ist, so schlaget ihm die zwey Adern an den Beinen, und machet darnach einen Einsatz von Kleyen und scharffen Wein-Eßig, in der Dicke, daß er bleibe, und bestreichet das Pferd bis an die Brust, des andern Tags führet es in ein Wasser, lasset es eine gute Stunde drinnen stehen,

ist

ist es aber nicht neu, so schlaget ihm die vier Adern an den Füssen auswendig. Hat ein Pferd verschlagen, liegt und kehret alle Viere von sich, und kan weder stehen noch gehen, so reisse ihm die Füsse hinten Creutz-weise auf, und netzet Hanf-Werck in kalten Wasser, thut Saltz darauf, und bindet es zu, je mehr ihr es thut, je besser es ist, das thut so lang, bis es wieder gut wird. Oder nehmet ein Pfund schwartze oder weisse Seiffe, und eine Kanne Wasser, schneidet die Seiffe klein, und laßt sie in einem neuen Topff zergehen, doch daß es nicht zu warm sey; darein thut zwey Loth mit den Schalen gestossene Lorbeeren, zwey Loth guten Theriac, ein Loth gestossenen Jngber, ein Loth langen Pfeffer, ein Loth gestossene Nägelein, und denn noch von acht oder zehen Eyern das Weisse, lasset es eine gute Weile sieden, und giesset es hernach dem Pferde, so warm als es leidē kan, ein, lasset das Pferd hierauf gehen, bis es erwarmet und schwitzet, dann bringt es in einen warmen Stall, bindet ihm ein in kalt Wasser genetztes Tuch um den Leib, und eine wüllene Kotze drüber, gürtet es zu, so wird es bald besser werden. Wann ein vollhüffiges Pferd zu rähe wird, oder verschlägt, so nehmet Honig u. Brod durch einander, zerlassets in einem Tiegel mit Butter, und schlagt es dem Roß auf das wärmste ein. Bey der Wartung derer mit der Rähe behafftteten Pferde, ist folgendes zu beobachten. Erstlich soll der Stall, darinn sie stehen, mittelmäßig warm und trocken seyn; wenig Futter, auch weder Haber noch Gersten, sondern Gras, mit Salniter gesprengtes Heu, Lattich, Mangolt, Kleyen-Klümplein rc. soll

man

man ihnen geben. Das Geträncke soll auch wenig und laulicht, mit Gersten-Mehl, Kleyen, Hollunder-Wurtz, oder dergleichen Rinden, und Attich abgesotten, und mit Saffran vermischt seyn. Das Pferd soll warm zugedeckt, und offt geritten oder geführet werden. Wenn ein Pferd Eisenkraut, so gegen das End des Augusti, oder zu Anfang des Septemb. gebrochen, und Beyfuß an das Mund-Stücke gebunden wird, oder so man des Morgens, wann man ausreiten will, ein gutes Stückgen von einer Muscaten beisset, es käuet, und dem Pferd in die Nasen-Löcher streichet, wird sich ein solches Pferd nicht verfangen.

Rahm, siehe Rohm.

Rahmen, heisset in der Jäger-Sprache, wañ der Windhund einen Hasen erläufft, und nöthiget, daß er sich wenden muß.

Rain, Rainung, Reen, ist eine Anhöhe an einem Acker, welche von dem niedern Feld gegen dem höhern allgemach auffsteiget. Die Raine werden gemeiniglich im Felde zu natürlichen Untermarcken genommen, und die Güter durch dieselben unterschieden. Daher das Wort Rainung von Untermarckung, und anrainen vor angrentzen gebraucht wird. Es werden aber die Raine von unten an bis oben auf die Ebene dem obern Acker allein gantz zugeeignet, dagegen der Besitzer des untern Ackers einen andern Nutzen zu geniessen hat: Denn was dem Obern an Besserung entzogen wird, das gehet dem Untern zu.

Rain-Weide, wächst gern in Gesträuchen, Dorn-Büschen und Hecken; die Blätter und Blüthe

che dienẽ für die Durchbrüche, Scharbock, sonderlich in Ziegen-Molcken eingenommen, äusserlich in Mund- und Gurgel-Wassern, für die Entzündung, Fäule, Mund- und Hals-Geschwüre.

Ramme, ist ein Rüst-Zeug, da zwischen zwey nebẽ einander aufgerichteten Höltzern ein schwerer höltzerner oder eiserner Block aufgezogen, und mit einem Fall wieder nieder gelassen wird, Wasser-Pfähle damit einzuschlagen. Wo man Raum, oder genugsamen festen Grund hat, geschiehet solches Aufziehen bloß durch Menschen-Hände: weil aber darzu viel Mañschafft erfordert wird, die, wo man im Wasser zu bauen hat, auf Prahmen nicht allezeit angebracht werden kan, werden gewisse Getriebe angelegt, da mit wenig Menschen oder mit einem Pferd die Hebung des Blocks verrichtet wird.

Rammeln, bey der Jägerey, wird von denen Hasen gesagt, wenn sie sich mit einander begatten.

Rammler, siehe Hase.

Ranck-Korn, ist eine Kranckheit der Schweine, und bekommen sie die Schweine inwendig am Maul, oder am Gaumen, es gleichet solche einer weissen Erbse, oder runden Blatter. Es ist eine gefährliche Kranckheit, die ihnen um die Erndte Zeit, wenn grosse Hitze einfällt, zustößt, u. kan gar leichtlich von einem mit dieser Kranckheit behafftteten Schweine eine gantze Heerde angestecket werden. Man kan aber dieses Ubel an denen Schweinen auf folgende Art curiren: Man lege sie nieder auf die Erde, stecke ihnen einen Knittel überzwerch ins Maul, und sperre solches von einander, hierauf schneide man mit einem spitzigen u. scharfen Messer

ser rings herum um das weisse Gewächse ins Fleisch, und grabe es heraus. In dieses Loch streue man nachgehends klein gestossenen Ingber und Ofen-Ruß, so man zuvor mit einander vermenget, und lege ihnen taube Nesseln in das Getränke; darnach sperre man sie absonderlich in einē Stall, warte sie ordentlich, so kan man diesem Ubel abhelffen.

Rand, im Feldbau, eine Streiffe zwischen den Aeckern, so ungepfluget bleibt. Wem solcher Rand zugehöre, wird offt gestritten, und ist wohl anders nicht, als nach der Gewohnheit und dem Herbringen eines jeden Ortes zu entscheiden. Indessen ist in Rechten verbotten, den Rand abzuhacken oder abzupflügen, und zu seinem Acker zu schlagen; wer solches thut, ist Straff-würdig.

Rapunzel, Feld- und Winter-Rapunzel, welche zwar wild wächst, aber auch in Gärten gezogen wird. Man braucht sie bekandter massen des Winters, in Ermanglung anderer Kräuter, zum Sallat. Sie haben eine kühlende Eigenschafft, wiewohl sie auch darneben den Harn treiben. Die Rüben-Rapunzel werden auch in Gärten fort gepflantzet, und man braucht davon absonderlich die Wurtzel, wegen ihres guten Geschmacks, an die Speisen. Das Kraut schießt bald auf, und setzt harte Stengel, an deren Spitze purpur-blaue Blümlein wachsen. Der Saame wird vor den kleinesten unter allen geachtet.

Rasch, heisset bey den Jägern so viel, als geschwind im Lauffen seyn.

Rasen, Wasen, heissen Stücke von einer mit Gras bewachsenē Erde, welche in Form eines Keils auf

auf den Wiesen oder Angern ausgestochen werde. Man brauchet sie in Vestungs-Bau, zu Bevestigung des Walles, wenn er damit bekleidet wird, oder in Gärten Rasen-Stücke damit anzulegen, Grase-Bäncke damit anzurichten, u. d. g. Das Rasen- oder Wasen-stechen ist zuweilen eine dingliche, zuweilen auch eine persönliche Gerechtigkeit. Auf der Gemeine Boden ist niemand erlaubt, Rasen zu stechen, der nicht von der Gemeine ist, und die Gemeinen Lasten mit trägt.

Raspel, ist wie eine Feile gehauen, und hat man deren unterschiedliche, als gerade aufgeworffene vierkantige, halb- u. gantz-runde, grobe und feine.

Ratafia, ein gesunder und wohlschmeckender Brandtewein, welcher auf folgende Weise bereitet wird: Man nimmt rothe Himbeeren und Johannis-Beeren, jedes gleich viel, schwartzer, saurer, wohlzeitiger Kirschen, zweymal so viel als der vorigen zusammen, zerknirscht alles wohl, und treibt es durch ein Sieb oder Durchschlag. Auf zwey Maaß dieses Saffts nim̃t man ein Maaß Brandtewein und zu jedem Maaß zwölff Loth Zucker, etliche Splitter Zim̃et, 4. Würtz-Nägelein, und 4. weisse Pfeffer-Körner, alles klein gestossen, thut es in ein wohl verwahrtes irdenes oder gläsernes Geschirr, und wenn es eine Zeitlang (wo es seyn kan, an der Sonne) gestanden, seiget man es durch. Dieses gibt einen guten rothen Ratafia. Der weisse wird folgender Gestalt gemachet: Auf 1. Maaß Brandtewein nimmt man 5. Loth zerstossene Kirsch- oder Abricosen-Kerne, mit wenigem Zimmet, Würtz-Nägelein und Coriander, vermischt es mit einem

drit-

dritten Theil abgekochtes Wassers, und thut darzu Zucker nach Belieben, lässet es eine Zeitlang also stehen, und treibt es endlich durch ein feines Seiger-Sieb.

Ratt, Ratze, ist eine Gattung Hauß-Mäuse, grösser als die gemeinen kleinen Mäuse, die in Scheunen, Korn-Böden und Ställen, auch in Haußrath und Kleidern grossen Schaden thut. Solche zu vertreiben, werden viele Künste, so wohl von sorgfältigen Haußwirthen, als von denen so genannten Ratten-Fängern gebrauchet.

Rauber, sind im Gartenbau die überflüßige, unnütze Zweiglein, so an dem Stamme und den Aesten eines Baums hin- und wieder ausschlagen, und ihm den Safft entwenden. Diese mag man, ohne sorgliche Beobachtung der Zeit, wegschneiden, wann man ihrer ansichtig wird, nur daß man ein scharffes Messer, und wenn der Zweig schon zu starck wäre, eine feine Säge brauche, damit der Baum an der Rinde nicht verletzet werde, und leichter verwimmere.

Raub-Fisch, mit diesem Namen werden alle diejenigen Fische beleget, so sich von andern Fischen nähren.

Raub-Vogel, unter diesem Namen werden begriffen alle Fleisch-fressende Vögel, Adler, Geyer, Falcken, Raben, u. s. w. Die meisten haben dieses besondere an sich, daß sie nicht trincken.

Rauch, ist nicht allein ein gemeiner, welcher von dem brennenden, und noch viel Feuchtigkeiten in sich habenden Holtz auffsteiget; sondern auch ein Effluvium mixtum, welches warm, leicht, subtil,

und aus der Erden u. andern hitzigen Orten durch die Wirckung der Gestirne heraus gezogen wird.

Rauch-Beer, siehe Stachel-Beer.

Räucher-Kammer, ist ein absonderlich verschlagener Eingang in die Feuer-Mauer, worein man das Fleisch, so man räuchern will, aufzuhängen pfleget.

Räucher-Kärtze, Räucher-Pulver, werden in den Apothecken von allerley Gattungen bereitet, nachdem sie bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen, oder zugleich zur Gesundheit dienen sollen. Von der letzten Art sind die wider Pest und ansteckende Lufft, wider Flüsse, Podagra, Mutter-Beschwerungen, Zahnwehe, und dergleichen gebrauchet werden.

Raucke, Rückette, die gemeineste Gattung dieses Krauts ist die, welche Garten Raucke genennet, und unter den Küchen-Kräutern gebauet wird. Sie gleichet in etwas dem Senff, setzt kleine vierblätterige, blaubleich-gelbe Blumen, in rauhen Kelchen, worauf eine Hülse mit gelben Saamen, wie weisser Senff, folget. Die Blätter haben einen scharffen doch angenehmen Geschmack, und werden meistens unter dem Sallat genossen. Sie sind gut wider den Scharbock, und der Saame wird mit vor den Schwindel und Schlag gebraucht. Die wilde Raucke wächst an steinichten Orten, und wird gar nicht gebraucht.

Rauden, ist im Garten-Bau eine Kranckheit der Bäume, da ein Baum, wenn er erstarcket, eine rauhe Rinde, wie einen Schurff bekömmt, die hin und wieder abspringet. Wann solcher Schurff

recht grob geworden, wird er im Frühlinge mit einer Baum-Schabe oder stumpffen Sichel gelinde und ohne Verletzung der innern Rinde abgezogen, so wird der Baum gleichsam verjünget.

Rauffe, ist gleichsam eine von zweyen Bäumen, und darzwischen in gewisser Weite von einander stehenden Sprossen, zusammen gesetzte Leiter, so in denen Pferd- und Vieh-Ställen, schräg über den Bahren oder die Krippe befestiget, und das Heu, Grummet oder Futter-Stroh dahinter gesteckt wird, damit es das Vieh zwischen denen Sprossen heraus ziehen möge. Die Rauffen sollen in einem Pferde-Stall so hoch stehen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreichen, und die Sprissel und Stecken sollen so weit seyn, daß sie Heu ohnschwer daraus ziehen können. Etliche verwerffen die Rauffen gar, und wollen, daß man das Heu entweder in- oder unter dem Bahren oder der Krippe vorgeben soll, welches letztere aber, weil dadurch viel Heu umsonst verschleppet wird, nicht rathsam ist. Die Rauffen in denen Schaaf-Ställen, darinnen dem Schaaf-Vieh das Heu vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man den Dünger oder Schaaf-Mist auf einander liegen lässet, müssen die Rauffen so gemacht werden, daß man sie hoch und niederlassen kan. An vielen Orten hat man besondere u. zwar doppelte Rauffen vor das Rind-Vieh, welche den Winter über auf dem Vieh-Hofe stehen, damit das Vieh bey gutem Wetter aus den Ställen gelassen, und daraus gefüttert werden könne. Sie sind entweder unbeweglich,

 und

und stehen auf zwey grossen höltzernen Creutz-Böcken, oder sind an dem einen Ort mit einem Pfahl oder Säule, und an dem andern Ende mit einem Rade versehen, damit man sie auf der gantzen Mist-Stätte herum drehen, und das Vieh aller Orten den Mist gleich nieder treten möge.

Räumen, ist eine Weinbergs-Arbeit, und geschiehet meistentheils im April, wenn es fein ausgewintert hat, und eben keine Kälte mehr zu besorgen ist, doch ehe die Augen oder Palmen ausgehen. Bey dem Räumen muß der Wintzer das Erdreich um den Weinstock, mit der Hacke, bis an die Thau-Wurtzel, aufrühren, und zugleich die obersten Wasser-Wurtzeln abreissen, damit die Pfeil-Wurtzeln sich desto tieffer und besser strecken mögen. Das Räumen und Beschneiden wird bisweilen, wann zeitig gelinde Wetter einfällt, zu Anfang des Frühlings mit einander vorgenommen. Ein Wintzer muß bey dem Räumen, an niedrigen Orten, da es noch jung Holtz hat, dasselbe nicht offen stehen lassen, sondern wieder zuscharren, um der zukünfftigen May-Fröste halben, damit es nicht erfriere.

Raupe, ist ein Ungezieffer, in Gestalt eines Wurms, mit vielen Füssen, und ein Hauptverderber des Gartenwerks. Es sind derselben mancherley Arten, an Grösse, Farben und Gestalt, aber alle denen Kräutern und Bäumen sehr schädlich. Sie verwandeln sich, wann sie alt worden, und werden zu einem Pipol und Dattel-Kern, woraus ein Zweyfalter hervor kreucht, der sich mit seines gleichen paaret, und Eyer legt, aus welchen eine junge Bruth entstehet. Die Raupen zu tilgen, ist das

beste

beste Mittel fleißig zu raupen, das ist, die Raupen-Nester und alles Gespinste, so an den Blättern auf den Bäumen sitzen bleibet, mit eines Baumscheere abnehmen, welches aufs längste im Hornung, ehe sie auskriechen geschehen muß. Todte Krebse ein acht Tage mit Wasser gebeitzt, oder Lilien-Kraut abgekocht, Bäume und Pflantzen besprenget, soll die Raupen vertreiben.

Raupen-Klee, Scorpionen-Kraut, ist ein Kraut, welches zur Curiosität in den Gärten gehalten wird. Es hat Blätter wie der Klee, blühet gelb, und trägt schwartze und gelbe, gekrümmte, haarigte und stachlichte Hülsen, den Raupen oder gekrümmten Scorpionen-Schwäntzen, davon es auch den Namen bekommen, nicht ungleich, die gräulich anzusehen, und in welchen der Saame stecket.

Rausch-gelb, siehe Operment.

Raute, ist ein nützliches und bekandtes Kraut, von verschiedenen Gattungen. Die gemeine Garten-Raute, Wein-Raute oder Creutz-Raute ist zweyerley, grosse und kleine. Jene hat lichtere, breitere und stärckere Blätter, als diese, und wird sowohl aus dem Saamen, als durch die Zerreissung der Stöcke fortgepflantzet. Die kleine kan den Schnitt nicht vertragen, sondern muß gebrochen werden. Die Raute hat in der Artzney eine eigene Krafft, dem Gifft zu widerstehen; daher sie auf gifftiger Thiere, oder auch wüthender Hunde Bisse zerstossen aufgelegt, das Gifft ausziehet, innerlich aber auf mancherley Weise gebraucht, für die Pest so wohl ein Heil als bewahrendes Mittel ist. Aus-

ser dem ist sie dem Haupt und den Augen sehr heilsam, wehret der fallenden Sucht, vertreibt die Spulwürme. Mit Saltz und Eßig auf die Pulse gelegt, dienet sie zu Stärckung; unter die Fußsohlen gebunden lindert sie die Hitze des Fiebers; mit Rosen-Eßig über die Stirn und Schläffe geschlagen, stillet sie das Haupt-Weh und Nasen-bluten; in Oel gesotten, und übergeschlagen, heilet sie die erfrorne Glieder. Die Alten haben sie fleißig gebraucht, und in Saltz eingemacht, sie lange frisch zu behalten, und grün zu essen. Die schmal-blätterige Raute, hat Blätter fast wie der Fenchel, und die Harmel-Raute wird um ihrer grossen weissen Blume willen, unter den Scherben-Gewächsen gehalten.

Rebhüner, sind ein wilder Vogel, etwas grösser als eine Taube, auf dem Rücken dunckel-gelb, schwartz-braun und gelb-roth durcheinander gesprenget, vor der Brust Aschen-farb, mit schwartzen Tüpflein, am Bauch weiß, an den Flügeln schwartz-braun, mit weissen und gelb-rothen Querstrichen, die äusserste Federn im Schwantz sind Ziegel-farb. Er lebt an der Erde, und fleucht nicht hoch, sondern versteckt sich lieber unter den Sträuchern. Man heisset sie auch Feld-Hüner, wiewohl zwischen diesen und den Rebhünern einiger Unterscheid bemercket wird. Es ist ein geiler, arglistiger, und darneben schüchterner Vogel, dessen Fleisch vor zart, wohl-schmeckend und gesund gepriesen wird, sonderlich, wann sie noch jung sind. In der Artzney soll das Gehirn, in Wein genommen, die Gelbsucht vertreiben, die Galle für dunckele Augen, und monatlich

nathlich einmal an die Schläfe gestrichen, zu Stärckung des Gedächtnisses dienen. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn stillet die Mutter-Beschwerungen.

Rechen, Harcke, ist ein Werckzeug, welcher sowohl beym Feld- als Garten-Bau nöthig ist, die gehauene Feld-Früchte, Heu und Grummet, zu sammlen, auch die umgegrabene Beere damit zu schlichten und eben zu machen. Es bestehet aus einem hölzernen Balcken, welcher ohngefehr zwey Zoll breit und starck seyn soll. In diesem stecken unter sich eine gewisse Anzahl hölzerner oder eiserner Zincken, die kaum einen Daumen breit voneinander stehen. In dem Rücken des Balckens aber ein hölzerner und wie eine Gabel gespaltener langer Stiel. So die Zincken oder Zähne eisern, müssen solche von gutem Eisen gemacht seyn, sonst sind die hölzernen dienlicher. Die eisernen Rechen oder Harcken werden mehrentheils nur in denen Gärten gebraucht, das zähe und klößigte Erdreich desto besser damit zu brechen, mit dem Balcken aber die Erd-Knollen zu zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen damit zu erhöhen.

Rechen, Harcken, wird die Arbeit genennet, so mit dem Rechen oder Harcken geschiehet, also wird das dürr gemachte Heu und Grummet auf denen Wiesen, Haber, Gerste, und andere mit der Sense gehauene Feld-Früchte auf dem Acker gerechet oder geharcket. In den Gärten werden die Alleen und Gänge gerechet und reine gehalten; die gegrabenen Garten-Beete müssen vor der Aussaat der Küchen-Gewächse wohl überrechet, die grossen

Klösser mit dem Rechen oder sonsten klein zerschlagen, auch die Erde sodann fein klein gemachet seyn, damit das zarte und kleine Küchen-Gesäme um so viel desto besser eingesäet werden, und nicht allzusehr unter die Erd Schollen verfallen möge.

Rechen, ist an grossen Teichen ein höltzernes, aus vielen eng aneinander stehenden, oben und unten in eichene Blatstücken und Schwellen eingezapfften starcken eichenen Sprossen, bestehendes Wasser-Gebäude, so in die Oeffnung des Dammes vor ein Flut-Bette gesetzt wird, damit die von grossen Zugang, starcken Feld-Güssen, oder durchfliessenden Bächen entstehende Ober-Wasser ohne Schaden des Dammes ihren Ausfluß gewinnen, aber weder grosse noch kleine Fische mit durchgehen mögen. Das Flut-Bette muß so hoch stehen, als das Wasser seinen ordentlichen Stand in dem Teiche haben soll. Ist der Teich groß, werden wohl zween oder mehr Rechen also angebracht: Denn wo diß nicht wäre, würde der Teich von jähem Regen-Wetter und Feld-Güssen gar überlauffen, das Wasser über den Damm stürtzen, wo nicht gar denselben durchreissen, und die Fische aus dem Teich, andern zum Besten, und dem Hauß-Vatter zum Schaden, mit sich hinweg flössen.

Reckling, siehe Raff.

Reff, ist ein kleines und leichtes höltzernes Gestell, theils brauchet es der Bauersmann, darauf etwas über Land zu tragen; theils wird es auch von denen Mägden gebrauchet, Holtz darauf, auf dem Rücken, aus der Holtz-Kammer in die Küchen zu tragen.

Rege

Rege machen, sagen die Jäger, wenn sie das Wildpret aufjagen.

Regen, entstehet aus den Dünsten, die gar häuffig aus der Erden in die Lufft steigen. Es ist aber der Regen nichts anders, als eine feuchte Wolcke, so allgemach zu Wasser wird, und Tropffenweise herab fällt, wenn sich nemlich die Wolcke verdicket hat, und so schwer worden, daß sie von der Lufft nicht länger mag getragen werden. Solche Verdickung geschiehet, wenn den Wolcken die meiste Wärme entweichet, und grössere Kälte zu ihnen eindringet, und solches zwar in der mittlern Lufft-Gegend, daselbst entgehet ihnen die äusserliche Wärme der zurückschlagenden Sonnen-Strahlen, und sie werden angefallen von der Kälte der sie umgebenden Lufft. Weil aber solche Verbindung nicht auf einmal geschiehet, sondern nach und nach, so kömmt es, daß die Tropffen auch nacheinander, und nicht auf einmal herunter fallen.

Auf Morgen- und Abend-Regen, so insgemein nicht lange dauren, pfleget klar zu folgen.

So es im Wind und Sturm zu regnen anhebet, so will der Wind gemeiniglich still werden.

Weißlichte Wasser-Tropffen, die da sonderlich in Mist-Lacken und faulen Wassern grosse Wasser-Blasen im Herab-fallen geben, und lange dauren, bedeuten einen langen Regen.

Ein Regen, der langsam anhebet, aber mehr und mehr zunimmt, währet länger, als der geschwinde kömmt.

Ein Regen, der auf der Erde geschwinder, als sonst gewöhnlich, eintrocknet, giebt Vermuthung, daß

mehr naß Wetter mit hefftigern Regen folgen werde.

Wann ein Regen im Frost kommt, und so bald er fällt zu Eiß frieret, so hats oben in der Lufft zu thauen angefangen, welches sich bald darauf in der untern Lufft auf der Erde zu erkennen geben wird.

Wann es um die Zeit regnet, da der Himmel mit schwartzen Wolcken bezogen, so regnets offt lang, oder doch den gantzen Tag durch.

Regenbogen, ist ein scheidendes Lufft-Zeichen, welches sich alsdann sehen lässet, wenn unser Auge zwischen der Sonne, und einer derselben gleich gegen über stehenden Regen-Wolcke, in gerader Linie sich findet. Es ist ein mannigfarbiger runder Bogen, dessen Farben lebhafft, aber nicht gläntzend, aus dem in dem Regen-Tröpflein der Wolcken gebrochenen Sonnenschein entstehen. Er zeiget sich gemeiniglich nur des Abends und Morgens; wiewohl es nicht unmöglich, daß man auch am Mittage denselben erblicken könne, wann nur die Sonne nicht über 42. Grad über dem Horizont stehet. Wie es mit solchem Wiederschein zugehe, darüber sind die Meynungen nicht einstimmig, aber hier anzuführen zu weitläufftig.

Ein Regenbogen, der einen Gegenschein macht, deutet auf Regen.

Wann bey aufgehender Sonne, gegen Westen, ein Regenbogen stehet, so giebet es ein Zeichen zu schönen Wetter, und geschiehet selten, daß ein kleiner Sonnen-Regen folgt.

So im Regen und Sturm, wenn die Sonne bereits

hoch

hoch gestiegen ist, gegen derselben Untergang ein Regenbogen erscheinet, so ist nicht zu zweiffeln, daß sich der Regen nicht bald in klar Wetter verändern werde; so er aber gegen den Aufgang stehet, ist es gantz ungewiß.

Ein Regenbogen gegen dem Mond über, giebet Unbeständigkeit des Wetters, und bisweilen langwieriges Ungewitter mit Feuchtigkeit und Sturm, zu erkennen.

Ein Regenbogen gegen Aufgang in der Lufft, wann die Sonne untergehen will, bedeutet nach Gelegenheit der Zeit, Donner oder Regen, sonderlich wann er doppelt ist.

So man einen vollkommenen Regenbogen offt und lang, sonderlich gegen Aufgang stehen siehet, so will sich der Luft Klarheit zu finstern Wetter, und stilles Wetter zu brausenden Sturm wenden.

Je grüner die Farbe des Regenbogens ist, je mehr Regens; je röther aber die Farbe ist, je mehr Wind es bedeutet.

Das Stücke des Regenbogens, die Wasser-Gall genannt, deutet glichfalls auf bevorstehenden Regen.

Wann kleine Füncklein im Regenbogen flattern, so bedeutet es gemeiniglich Regen-Wetter.

Wann ein Regenbogen erscheinet, ehe es regnet, so regnet es gemeiniglich etliche Tage nacheinander; ist aber ein Regen vorher gegangen, so deutet er auf schön Wetter.

Regen-Wasser, dieses wird von einigen vor gesund in Speisen und Tranck gehalten, sonderlich das, so mit einem Donner-Wetter gefallen. Es hat

hat aber schon Plinius diese Meynung, als irrig, widerleget, und bezeuget es die Erfahrung, daß das Regen-Wasser unter allen am ersten stinckend werde, welches von seiner Unreinigkeit zeuget.

Regen-Würmer, sind lange, glatte und runde Würmer, ohne Füsse, braun und weißlich von Farbe, die sich in fetten und feuchten Erdreich, absonderlich unter den Steinen, und auf der Erde liegenden Holtz häuffig aufhalten. Sie werden zur Artzney gar sehr aufgesucht, weil sie ein herrliches Mittel sind, innerlich u. äusserlich zu gebrauchen. Frisch zerstossen, und mit Wein durch ein Tuch geseiget, haben sie eine Schweiß- und Harntreibende Krafft, dienen in anhaltenden Kranckheiten, Gelb- und Wassersucht. Mit Milch zerrieben, sind sie heilsam wider den Scharbock. Aeusserlich lebendig zerquetscht, und aufgelegt, heilen sie den Wurm im Finger, lindern den Krampff, und das Reissen in den Gliedern. In den Apothecken hat man davon das Wasser, so den Wassersüchtigen hilfft; das Oel, so da dienet wider alles Reissen in den Gliedern, wider podagrische und andere Schmertzen, so von Verrenckungen, Schlägen und Stössen kommen; und den Spiritum, welcher den Schweiß und Harn mächtig treibet.

Rehe, ist ein liebes anmuthiges Thier, und eine Gattung wilder Ziegen, dem Damm-Hirsch an Gestalt nicht ungleich, nur etwas kleiner. Hat ein licht- oder dunkel-farbes straubiges Haar auf dem Rücken, an den Seiten mit weissen Flecklein eingesprengt, wenn es noch jung ist, und weißlich auf dem Bauch. Sein Geweih hat etwas Gleich-

heit

heit mit den Hirschen, kömmt im zweyten Jahr vollkommen herfür, und setzt bis sechs Enden, wird aber nach seinem Alter etwas stärcker. Der Rehbock wirfft es jährlich im Octob. ab, setzt aber bald wieder rauhe Kölblein, wie der Hirsch, und wann diese sich im Februario beecket, fängt er im Martio an zu schlagen. Er kan sich damit einem Fuchs oder kleinen Hund erwehren, aber den Wolff scheuen sie gewaltig. Sie brunsten im October und November, und die Ricke setzt zwischen Ostern und Pfingsten einBöcklein und ein Zicklein. Diese folgen der Mutter, bis sie ein Jahr alt werden, hernach wechseln sie weiter. Sie haben ein scharffes Gesicht, sind schnell im Lauffen, u. fertig im Schwimmen, halten sich gern auf Hügeln und niedrigen Gebürgen, oder in Wäldern, wo sie nicht weit davon grüne Saat haben; des Winters suchen sie entlegene Quellen und Moräste. Das Wildpret vom Reh ist unter dem hohen Wildpret das zärteste, vor andern wohlschmeckend und sehr gesund. Die beste Stücke davon werden gebraten, das übrige wird gleich andern Wildpret gekocht zugerichtet. In der Artzney dienet das Fleisch und das Geriñsel oder Lab mit Wein vor den Bauch-Fluß; die Gall, mit Honig und Lupinen-Mehl zur Salbe gemacht, benimmt die Flecken des Angesichts: Mit Wasser vermischt, nimmt sie die Schwärtze oder Brand von der Sonne weg: Mit Honig in die Augen gestrichen, oder mit Frauen-Milch eingeflößt, benimmt sie die Dunckelheit der Augen.

Reib-Asch, ist ein runder und tiefer hart gebrannter irdener Napff, worinnen man etwas, mit

der

der darzu gehörigen Reibe-Keule, klein und klar zu reiben pfleget.

Reibe-Keule, ist ein von Holtz gedreheter und unten dick zugerundeter Klöppel, in den Reib-Asch gehörig.

Reiff, ist ein gefrorner Thau oder Nebel, der sich an Bäume und andere Cörper ansetzet, und von der Kälte gerinnet. Daß er aber wie spitzige Diamanten anzusehen, kömmt daher, weil er allgemach ansetzet, und daher gegen dem Fuß immer breiter wird, am obern End aber spitzig bleibet. Der Reiff thut den zarten Sommer-Gewächsen grossen Schaden, sonderlich, wenn er im hohen Frühling unvermuthet dieselben überfället, dieweil man sonst durch Bedecken oder Einsetzen der Gewächse ihm zuvor kommen kan. Auf Feldern und Wiesen gibt der Reiff Anzeige zu Entblössung der Ertz-Gänge: Dann wo ein freyer Ort unbereifft bleibt, macht es die Vermuthung, daß Ertze daselbst vorhanden, weil durch die Ausdämpffung von denselben der Reiff verzehret, und zu Wasser gemacht wird.

Der Reiff, so Schnee- und nicht Eßig-artig auf das Graß, Laub, oder was er sonst trifft, niederfällt, bedeutet klare Lufft; so er aber in die Lufft auffähret, und sich nicht wieder auf die Erde begibt, so fället er nach Gelegenheit der Jahrs-Zeiten im Regen und Schnee wieder herab.

Reiger, ist ein Vogel, an Gestalt dem Storche gleich, von unterschiedlichen Gattungen: Der grosse, welcher licht-grau auf dem Rücken, am Leib aber weiß mit schwartzen Tüpflein, einem sehr lan-

langen, scharffen, rothen Schnabel, gelben Füssen, und ungemein weiten Kropff; und der kleinere, welcher dunckelgrau auf dem Rücken, schwartz am Kopff, mit einem schwartzen Schnabel, und blauen kurtzen Füssen; horsten aber nicht bey uns. Sie haben auf dem Kopff zwey oder drey schöne Federn, welche ihnen im Fliegen hinterwärts aufliegen. Die gemeinen grauen Reiher horsten hie zu Lande auf hohen Bäumen, an sumpffigen Orten, nahe bey Seen oder Flüssen, und bringen mehrentheils 3. Junge aus, sie nähren sich von Fischen, denen sie sehr schädlich sind, sie gehen bis an den Bauch ins Wasser, und fangen die Fische, die aus einer eingepflantzten Neigung, oder vielleicht Haß, häuffig zu ihnen kommen. Ihr Fleisch schmeckt starck nach Fischen, darum es nicht wohl zu essen. Gleichwohl, wann sie noch jung, und halb wachsen, werden sie wegen ihres zarten Fleisches an theils Orten vor ein Lecker-Bißlein gehalten. Die Federn, so sie auf dem Kopffe haben, werden in Ungarn, Türckey und Persien sehr hoch gehalten, und von grossen Herren mit Edelsteinen versetzt auf den Mützen oder Tulbanden getragen. Die Reiger werden von grossen Herren gehäget, und zur Beitze worzu man Ger-Falcken und Blau-Füsse braucht, als zu einer feyerlichen und kostbaren Lustbarkeit, die meistentheils im Frühlinge angestellet wird, behalten. Die Jagd-Wörter hiebey sind: Der Vogel wird an den Reiger gelassen, meist zwey bis drey: er steigt, wann er in die Höhe fleugt: er schlägt den Reiger, wañ er von oben auf ihn stößt: Wann er etwas gefangen, wird er darauf abgerichtet

richtet und geäset: Er fället in ein ander Land, wann er irr worden. In der Artzney dienet das Fett äusserlich zur Linderung der podagrischen Schmertzen, Benehmung der Taubheit und Dunckelheit der Augen. Die Fischer brauchen es unter den Köder, den sie in die Reusen legen, oder an die Angeln stecken.

Reinfarn, ist ein Kraut, von zweyerley Gattung: Das weisse wird auch wilder oder weisser Dragur und weisser Dorant genannt, wächst in fruchtbaren Wiesen, wird aber auch in Gärten gepflantzet. Es hat einen scharffen Geruch und Geschmack, eine öffnende und zertheilende Krafft, und wird viel in Niese-Pulver gebraucht. Die Blätter unter den Sallat genommen, dienen den Scorbutischen; zerstossen aufgelegt, tilgen sie die blaue Mähler. Das gelbe Reinfarn-Kraut wächst an trocknen, sandigen Oertern, an Mauern und Wegen, hat hohe gerade Stengel, gelbe Blumen, und einen Saamen wie Fenchel; einen bittern scharffen Geschmack, und erwärmende, reinigende, zertheilende Krafft. Kraut und Blumen innerlich oder äusserlich gebraucht, treiben die Würmer bey den Kindern aus, darum es auch Wurm-Kraut genennet wird: In Wein gelegt, befördert es den Schweiß, Harn u. Stein, dienet sonderlich wider die Stein- und Mutter-Schmertzen; in Wein gesotten, vertreibt es das tägliche Fieber: in Wasser gesotten, und schwindende Glieder damit gewaschen, bringet sie wieder zurecht. Der Saame in Wein oder Milch genommen, treibet die Bauch-Würmer aus. In den Apothecken findet man davon

von ein Wasser, Essentz, Oel und Saltz, so wider den Stein, Bauchgrimmen und Verstopffung des Harns; und aus den Blumen einen Zucker, so den Kindern wider die Würme dienet.

Reiß, ist bey uns in Deutschland eine bekandte Speise, welche alle Materialisten führen, und Pfund-weise verkauffen. Die gute muß schön weiß, und gleichsam durchsichtig, grob, und schwer seyn. Er wächst in warmen Ländern auf den Feldern, wie bey uns das Korn, und wird auch so ausgesäet, eingeerndtet und gedroschen. In gantz Asia, Africa und America ist der Reiß so gemein, als bey uns das Getrayde: Sie backen Brod daraus, kochen ihn auf allerhand Art, als ihre gemeinste Speise, machen Geträncke daraus, und ziehen auch davon einen starcken Brandtewein ab.

Reissel-Beeren, werden in den Gärten erzogen. Diese Frucht stärcket den Magen, und Leber, ist gut wider das Blut-auswerffen und rothe Ruhr. Die mittlere Rinde des Holtzes braucht man zur Mund-Fäule; wenn sie eingemacht wird, so kühlet sie in hitzigen Fiebern, wird in Suppen, Träncken und Julepen gegeben.

Reis-Holtz, Bund-Holtz, nennet man dasjenige Holtz, welches von Reißig, oder abgeraumten Unter-Holtz, aufgemacht, und in lange Bündel, welche Reis-Bunde heissen, mit Wieden zusammen gebunden wird. Dieses soll man im neuen und wachsenden Monden abhauen, so wächst es bald wieder, doch muß man vorhero das nutzbare Holtz, so man zu Hopff-Stangen, Reiff- und Darrhor-

den-Stäben, und allerley Schirr-Arbeit gebrauchen kan, besonders hauen lassen.

Reißke, Reizcher, ist eine Art eßbarer Schwāme, welche auf einem mittelmäßigen Stiele, einen runden breiten Hut, oben röthlich u. glatt, unten gestreifft haben. Sie sind von gutem Geruch, zarten Fleisch und angenehmen Geschmack. Sie werden entweder gehackt, wie andere Pültze gemacht, oder in Butter gebraten, oder eingesaltzen und unter den Sallaten zum Braten aufgesetzt.

Reisten, wenn die Weiber hecheln, so nennen sie an manchen Orten eine Hand voll Flachs, eine Reisten.

Reitwurm, Werre, ist ein Ungeziefer, eines kleinen Fingers lang u. dicke, braungelb von Haut, hat einen zweyspitzigen Rüssel, und sechs kurtze Füsse, womit er in die Erde wühlet, und die Gewächse abfrisset. Er hauet sein Nest in die Erde und das Weiblein läßt bis 150. Eyer von sich, welche hart gelb und glänzend sind. Die Gärtner stellen ihm, als einem mächtigen Verwüster fleißig nach, und graben ein tiefes schmales Loch in die Erde, bedecken es mit wenig Stroh, daß der Wurm, wenn er darüber will, hinein falle; oder legen eine Stange an dem Rande eines Bettes, graben an beyden Orten einen Topff ein mit Wasser; wenn nun der Wurm im wühlen an die Stange kommt, kan er nicht hinüber, sondern kreucht neben derselben hin, bis er in den Topff fällt. Ein gutes Mittel, sie zu vertilgen, ist, daß man gegen den Winter hin- und wieder im Garten Gruben anlege, und mit frischen Mist fülle, dahin

dahin kriechen sie zusammen, und können im Hornung mit samt der Brut getödtet werden.

Reitzcher, siehe Reißke.

Rettig, wird auch Rübe-Rettig genannt, zum Unterscheid des Meer-Rettigs; ist ein Garten-Gewächs, das danckel, grüne, dicke, rauhe, gekerbte Blätter hat, wie die Rübe, nur etwas grösser. Die Wurtzel ist zweyerley, weiß oder schwartz, länglich oder rund, starck und beissend am Geschmack. Die letztern werden vor besser gehalten als die ersten. Der Rettig dienet den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit; und die Dauung zu befördern, weñ er nach der Mahlzeit genomen wird, weil er eine zertheilende Krafft hat. Er verursachet aber darneben Blähungen u. Aufstossen. Des Rettigs Tugend in der Artzney ist, daß er den zähen Schleim im Leib zertheilet, und austreibet, die Brust räumet, alten Husten stillet, den Stein abführet, den Wassersüchtigen, und die kalter Natur sind, dienet Das aus der Wurtzel gebrandte Wasser, noch kräfftiger aber der Safft, eröffnet die verstopffte Leber und Miltz, treibet den Nieren- und Blasen-Stein. Insonderheit widerstehet der Safft allem Gifft, auch in Pest-Zeit, welches auch der Saame thut. Die Wurtzel in Scheiblein geschnitten, und mit Saltz auf die Fußsohlen gelegt, ziehet in hefftigen Fiebern die Hitze aus, und schaffet Linderung den Wassersüchtigen. Wenn sie also, mit Zucker bestreuet, über Nacht gelassen wird, giebet sie ein Wasser, welches die Finnen im Gesichte wegnimmet. Der kleine und gantz frühzeitige Rettig heist Radies, ist dünn, lang und süsse, oben manchmal roth. Er ist liebli-

cher von Geschmack, zarter von Fleisch, und wird auf gute Tafeln, unter den Nach-Tisch-Speisen, aufgetragen.

Reutfeld, Rittfeld, wo verödete Güter, oder ein mit Hecken und Sträuchen verwachsenes Land ist, und solches aufgebrochen, und aus der Laide gerissen wird, das heisset man ein Reutfeld, ein ausgestocktes Feld.

Reu-Kauff, bedeutet, wenn ihrer zwey eines gewissen Kauffes einig worden, der eine Theil aber sich des Handels hernach gereuen lässet, und den getroffenen Kauf nicht halten will, weshalben er dem andern Theil ein gewisses Stück Geld geben muß, daß er ihn aus dem geschlossenen Contract wieder los lasse. Diese Summe Geld wird entweder gleich bey der Schliessung des Contracts verabredet, und nieder geschrieben, wie viel nemlich der, welcher am ersten von dem Kauf abgehen, und sein Wort wieder zurück ziehen würde, dem andern wegen des Reu-Kauffs zu geben gehalten seyn soll, oder es wird solche Summe nicht würcklich ausgemacht, in welchem Fall derjenige Theil, der den Contract halten will, dem andern, welcher davon abzutreten gedencket, vielen Verdruß machen kan.

Rhabarbara, ist ein Kraut, das breite, runde dunckelgrüne Blätter an langen Stielen, weisse Blümlein, und einen Castanien-braunen dreyeckigten Saamen träget. Die Wurtzel ist Daumens dicke, von aussen gelb, inwendig marmelirt, herb und bitter, doch nicht unangenehm am Geschmack und Geruch. Sie kommt zu uns aus der Levante, und wenn sie recht gut, soll sie wie gemarmelt mit-

tel-

telmäßig schwer, trocken, zähe, und wenn sie aufgebrochen wird, Gold-gelb, Safran-gelb und weiß gestreifft, nicht verlegen, im Munde bitter und anziehend seyn; und wenn sie auf Papier gestrichen wird, wie Saffran färben. Ihr Gebrauch in der Artzney ist vornemlich die Galle abzuführen, auch den Schleim der sich in den nechsten Gängen enthält. Sie wird am meisten mit Seenes-Blättern oder Pflaumen-brühe über Nacht eingeweichet, des Morgens warm getruncken, da sie denn unfehlbar eine gute Abführung würcket. So hat man auch Münchs-Rhabarbara, die der vorigen an Krafft und Würckung fast gleich, nur daß sie in doppelte Dosis muß genommen werden. Die Wurtzel ist lang, dicke, zasicht, und wird in unterschiedlichen Gären in Welschland, Franckreich und Deutschland angetroffen. Sie führet durch den Stulgang die Galle, Schleim und Gewässer ab, dienet für die gelbe Sucht und Nieren-Stein. Der Safft davon ist gut für die Krätze, Sommer-Sprossen, Flecken, und andere Unsauberkeit der Haut.

Rhein-Blume, Streich-Blume, ist ein Kraut, so an dürren, sandigen Orten wächst, bekommt runde, graue, wollige Stengel, Aschen-farbene, lange, schmale Blätter, und Gold-gelbe, runde, wohlriechende Blumen, die ihre Farbe und Glantz viel Jahre behalten. Diese werden zwar innerlich nicht viel, aber äusserlich zum Auflegen und Räuchern gebraucht, wider die Flässe, Würme und geronnen Geblüt. Unter die Kleider gelegt, vertreiben sie die Motten.

Riem-Pferd, also wird ein Pferd genennet,

welches vor die Deichsel-Pferde gespannet wird. Wann man dreyspännig fähret, hat man nur ein Riem-Pferd, vierspännig aber zwey.

Rietfeld, siehe Reutfeld.

Rind, also wird in einer Haußhaltung entweder ein junger Ochs, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, oder auch der Farren-Ochs genennet. Also wird von einer Kuh, wann sie sich nach dem Ochsen sehnet, gesagt, daß sie rindere, oder nach dem Rinde wollen.

Rinde, Borcke, ist dasjenige, was den Stamm eines Baums, und seine Zweige von aussen umgiebet. Die auswendige, mehrentheils rauhe Rinde, dienet dem Baum für dem Gewitter zu bewahren. Die nächst darunter liegende inwendige zarte Rinde ist gleichsam das Geäder, durch welches der Nahrungs-Safft aus der Wurtzel angezogen, und dem Baum zu seinem Wachsthum mitgetheilet wird; daher, wann die Rinde rund umher bis auf das Holtz durchschnitten wird, der Baum ersterben muß. Wann die Rinde an einem Baum sehr beschädiget worden, können daraus der Krebs, der Wurm, der Brand, und andere Ubel entstehen, welche endlich den Baum verderben.

Rindern, sagt man von der Kuh, wann sie sich nach dem Ochsen sehnet.

Rind-Fleisch, ist das Fleisch von einem Ochsen oder Kuh, und ist das gantze Jahr durch eine gemeine Speis, wird sowohl auf vornehme als geringe Tafeln getragen. Insgemein wird davor gehalten, daß man alles andern Fleisches sich überdrüßig essen könne, nur allein dieses nicht. Es ist

von

von gutem Geschmack, wann es jung, fett und mürb ist; giebt eine gute Nahrung, und ist nicht schwer zu verdauen; doch ist ein Unterschied zu machen: das Fleisch von jungen Ochsen, die keine Arbeit gethan, oder von verschnittenen Kühen, ist gut, und das letztere für ein Lecker-Bißlein anzunehmen. Alle abgetriebene Ochsen aber geben ein hartes unverdauliches Fleisch, und das von alten Kühen kan ohne Gefahr der Gesundheit nicht wohl genossen werden. Das eingesaltzene oder Peckel-Fleisch, wann es mäßig genommen wird, dienet den Schleim des Magens zu brechen und weg zu nehmen; wann es aber viel gegessen wird, pfleget es ein unreines Geblüt, und den Scorbut zu verursachẽ. Eben dieses thut auch das geräucherte, welches, so lang es frisch, und das flüchtige Saltz noch darinnen ist, dem Magen wohl bekommen; wann es aber veraltet, hart und unverdaulich wird. Das Rindfleisch hat in unsern Küchen einen allgemeinen Gebrauch, und kan sowohl allein aus dem Saltz, als mit allerley Gemüs und Küchen-Gewächsen, in allerley Brühen, mit mancherley Zubereitung, in Pasteten gebraten, auf vielerley Weise verändert, und kalt genossen werden.

Rinds-Auge, siehe Ochsen-Auge.

Rind-Vieh, unter diesem Wort wird die gantze Zucht, ohne Unterschied des Alters oder Geschlechts, begriffen. Die Nutzung vom Rind-Vieh bey einem Land-Gut ist wichtig, weil die Ochsen zur Arbeit dienen, die Kühe Milch, Butter und Käse verschaffen, das junge Vieh den Abgang erstattet, und der Mist den besten Dünger in den

Acker, Garten und Weinberg giebet. Es gehören aber darzu fette Weiden, und ein gnugsamer Vorrath an Futter auf den Winter.

Ring-Amsel, ein Geschlecht der Amseln, mit einem weissen Ring um den Hals.

Ringel **Blume, Gold-Blume,** ist ein Garten-Gewächs, so dünne Stengel, lange, weißlich-wollige, dicke Blätter, und eine grosse, runde, gelbe, wohlriechende, vielblätterige Blume träget. Es hat den Namen von der Gestalt des Saamens, der sich in ein Ringlein krümmet, und giebet derselben mancherley Gattungen. Die Blumen widerstehen dem Gifft und gifftigen Kranckheiten, treiben den Schweiß, die Pocken und Masern stärcken das Hertz und Haupt. Die Blumen und Blätter, mit Saltz zerstossen aufgelegt, vertreiben die Wartzen. Der Saame tödtet die Bauch-Würme. Man bereitet von den Blumen ein **Wasser, Zucker, Eßig** und Syrup, welche insgemein wider allerhand Gifft und hitzige Kranckheiten dienen. Das Wasser ist auch nützlich, äusserlich auf rothe, hitzige Augen, mit Tüchlein zulegen, und für Kopffwehe, auf die Stirn und Schläfe zu binden. Der Eßig dienet äusserlich in der Pest und hitzigen Kranckheiten, auf die Pulse, Schläfe, und das Hertz geleget.

Rinnen-**Knecht**, kan lang und kurtz gemachet werden, hat zwey Hacken von Holtz oder Eisen, womit er an die Bottiche angehänget wird, auf welchen die Rinnen beym Bierbrauen können geleget werden.

Ritter-Sporn, ist zweyerley: Der Garten-Ritter-Sporn ist der Einfache mit kleinẽ Blumen

und

und der gefüllte, an Farben blau, weiß, Fleisch-farben oder gesprenget. Der einfache trägt viel Saamẽ, der gefüllte aber sparsam, und diese Arten dienen vornehmlich zur Blumen-Zierrath. Der wilde Rittersporn ist ein gutes Wund-Kraut, kömmt in die Wund-Träncke, zertheilet das geronnene Geblüt, heilet auch allerley Brüche. Die Blumen in Rosen-Wasser geweicht, und auf die Augen gelegt, ziehen die Hitze aus, und stärcken das Gesicht. Man hat davon ein Wasser, welches aufgelegt, für die Augen, und getruncken, für den Stein, Verstopffung des Harns, und geronnenes Geblüt gut ist: Und einen Zucker, welcher ein kräfftig Mittel wider den Sod und Stein.

Roche, ist ein flacher knorplichter See-Fisch, nicht groß von Leib, aber mit breiten Flügeln, und einem langen Schwantz versehen; auf demselben, wie auch auf dem Rücken längsthin, ist er zum wenigsten mit einer Rehe Stacheln gewaffnet, von Natur sehr fruchtbar, und vergleichẽ sich die Eyerstöcke der Weiblein mit den Hüner Eyerstöcken, also, daß zugleich grosse und kleine Eyer, ausser der Gewohnheit anderer Fische, darinn und in Menge zu finden, welche auch in solcher Ordnung, und der Grösse nach, wie bey den Hünern geschiehet, von ihnen geleget werden. Es sind aber der Rochen sehr viel Gattungen, und können solche füglich in glatte und stachlichte getheilet werden. Doch kommen nur zwey der kleinesten Arten bey uns zum Vorschein; die andern bleiben bey uns Teutschen unbekandt.

Rocken, Roggen, siehe Korn.

Rogen, ist bey den Fischen die Bruth, so die Weiblein im Leibe tragen. Sie ist unterschiedlich an Farben u. Grösse, nach der Gattung der Fische, darunter etliche eine wundersame Menge solchen Rogens enthalten. Wann der Rogen ausgelassen, wird er Laich genennet, und alsdann werden die kleine Fische daraus. Die Fische, so Rogen tragen, heissen Rogen-Fische, und sind in derselben Zeit nicht so gut wie die Milcher. Es ist auch nicht aller Rogen gut zu essen; wiewohl darinnen ein mercklicher Unterschied, da etlicher vor eine Schleckerey gehalten, etlicher aber als ungesund verworffen wird.

Rohm, Rahm, ist das Fette, so sich über der frischen Milch setzet, davon abgenommen, und im Butter-Faß zu Butter gestossen wird, je frischer der Rohm, je besser ist die Butter. Will man aber gute Käse haben, darff der Rohm von der Milch nicht abgenommen werden. Solche Käse heissen süsse Milchs-Käse. Der Rohm dienet auch in der Küche zu Brühen an Fische und Gemüse, in zarte Taige, u. d. g.

Rohr-Schilff, ist ein Gewächs, so in Teichen, Seen, und andern stillen Wassern wächst. Es hat eine knötige Wurtzel, einen hohen, hohlen, mit Knoten abgesetzten Stiel, eines kleinen Fingers dick, schmale aber sehr lange, etwas rauhe, steiffe Blätter, trägt in einem Büschel eine Purpur-farbene Blüthe, die, wann sie reif worden, Aschen-farb und von dem Wind entführet wird. Bey uns wird es vornemlich von den Webern in ihre Kämme zum Zäunen, und den Wein anzupfählen, auch

zum

zum Dach und Decken gebraucht. In der Artzney dienet die Wurtzel, mit Wein oder Honig, wann sie noch frisch, mit Zwiebeln zerstossen, Splitter und anders aus den Wunden zu ziehen: Frisch zerstossen, und als ein Pflaster umgeschlagen, zertheilet die Geschwulst, und lindert die Schmertzen verrenckter Glieder an Menschen und Vieh: In Lauge gesotten, und das Haupt damit gewaschen, heilet den Grind. Die Blüthe in Wasser oder Bier gekocht, durchgeseigt, ein wenig versüßt, und davon getruncken, hilfft wider Engbrüstigkeit, alten Husten und Schwindsucht.

Rohr-Dommel, ist eine Art Reiger, hat gelbes Gefieder, mit braunen Flecken wie Sternlein eingesprengt. Es ist ein träger Vogel, der sich mehrentheils im Schilff aufhält, und wann er den Schnabel auf den Schlamm gesteckt, eine Stimme gibt, wie das Brüllen eines Ochsen, die fast auf eine halbe Meil weit gehöret wird. Er ziehet im Herbst weg, und kömmt wieder, wann die Sümpffe aufgethauet. Er brütet auf Trocknen in Seen und Teichen, und bringet vier Junge aus, nähret sich von Fischen, und von allerley Geschmeiß.

Röhre, heisset ein Cylinder, der seiner Länge nach in der Mitte eine Oeffnung hat, welche nach der Menge des Wassers, so dadurch fliessen soll, proportioniret seyn muß. Man bedienet sich derer vornemlich bey Wasserleitungen, Wasserkünsten, u. Pumpwercken. Und nach diesen gedachten Umständen richtet sich auch die Materie, daraus solche bestehen, dann sie werden aus Holtz, Thon, Bley und Eisen verfertiget. Wie nun die höltzerne Röhren

ren am üblichsten und bequemsten, indem das Holtz noch immer überall eher zu haben, auch nicht so gar kostbar; als soll an diesem Ort auch nur allein von dergleichen gehandelt werden. Man bedienet sich aber hierzu am meisten des küfernen Holtzes, ob schon zuweilen auch Eichen und Erlen Holtz sonderlich zu Pump-Wercken gerne genommen wird, weil es sich glätter bohren lässet, jedoch ist dieses auch kostbarer. Alles Holtz, so man darzu brauchen will, muß recht gesund, fein gerade und ohne Aeste seyn, dergleichen alsdenn auch insbesondere Röhr-Holtz, heissen; solches wird, wie das andere Bau-Holtz, zu der Zeit gefället, wenn der Stamm nemlich am wenigsten Safft hat. Diesen Stamm lässet man so lange, jedoch nicht in der Sonne, liegen, bis man die Röhre bohren will, sodann länget man ihn ab, und rechnet insgemein darzu sechs Ellen; die Stärke der Röhre aber nimmt man theils nach der Güte des Holtzes, denn je weicher und poröser das Holtz, je stärcker muß es seyn; theils richtet man sich nach der Weite der Oeffnung; denn es gibt Einbohrige, deren Oeffnung im Diameter sieben Viertel Zoll: Zweybohrige, deren Oeffnung zwey und ein Viertel Zoll: Dreybohrige, deren Oeffnung im Diameter drey und ein halb Zoll, und endlich Vierbohrige, deren Oeffnung im Diameter vier und ein halb Zoll; daher wird die Dicke des Stammes zu den Einbohrigen niemals unter sechs Zoll, und zu vierbohrigen selten über acht Zoll gerechnet. Wer einige Röhren in Vorrath zu halten benöthiget ist, muß Sorge tragen, daß sie nicht aufreissen; derowegen soll man sie ins Wasser legen,

und die Seiten, so oben gelegen, fleißig, ja sonderlich bey Hitze u. trockenem Wetter, täglich umwenden lassen; wer aber hierzu keine Gelegenheit haben solte, darff dieselben nur im Schatten also über einander legen, daß die Lufft durch selbige fein streichen könne. In diesem letzten Fall aber ist noch wohl zu mercken, daß dergleichen allzu trockene u. dürre Röhren zuförderst, ehe man sie verbrauche, einige Zeit ins Wasser, u. zwar also geleget werden, daß vor beyde Oefnungen Spünde geschlagen werden; denn wenn eine gantz trockene Röhre inwendig eher naß wird als aussen, so muß solche von der ungleichen Nässe, zumal, wenn das Wasser durch starken Druck nachgepreßt wird, gantz sicher springen. Man will auch durch die Erfahrung gewiß ausgemachet haben, daß diejenigē Röhren am längsten unter der Erde dauren, wenn von dem Röhr-Baum die Mitternacht-Seite unten, und die Mittags-Seite oben geleget werde; es lassen sich aber gedachte Seiten an den Jahren erkeñen, davon dieses Wort oben nachzuschlagen. Einen Strang, das ist, etliche höltzerne Röhren in einer Länge fortzulegen, dienen die **Röhr-Büchsen.** Dieses seyn eiserne breite Ringe, deren ihre Weite sich nach den Oeffnungen deren Röhren richten, so daß sie zwey bis drey Zoll im Diameter mehr als diese halten. In der Mitte haben selbige aussen rings herum einen Ansatz, und gehen von dar nach beyden Enden, wie ein Keil dünne und scharff zu, welche Länge an jeder Seite 2. bis 3. Zoll austrägt. Solche müssen wohl und von guten Eisen gemachet seyn, daß sie gerne ins Holtz gehen, und

nicht

nicht so bald reissen: denn sie dienen theils, daß die Röhren wohl an einander hangen, und kein Wasser durchlaufft, theils aber auch nicht, daß gedachte Röhren an ihren Ende nicht so leichte auffspringen, daher es allezeit besser, wenn solche etwas viel Holtz fassen.

Rohrhünlein, sind mancherley Arten, die gemeinsten haben am Kopff und Schnabel eine weisse Haut, wie eine Blase, daher sie auch Bläßlinge heissen. Sie haben linde Federn, die mehr ein Haar zu nennen, brüten auf der Erde, nehren sich im Wasser von Gras und Wasser-Würmern, fliegen nicht hoch, und können anders nicht, als durch die Pürsch bekommen werden. Ihr Fleisch ist blaulich und unartig; doch im Herbst und Winter besser, als zu andern Zeiten.

Rohr-Kalben, ist ein Schilff-Gewächs, so in stillen und tieffen Wassern fortkömmt. Es treibet aus einer weissen knotigen Wurzel lange Blätter, wie Schwerdter, und mitten unter denselben einen geraden hohen glatten Stiel, welcher oben eine Aehre, von mosigen Blumen zusammen gesetzt, fast einer Spannen lang, bekömmt, woraus sich ein brauner wolliger Zeug, wie eine Waltze, angesetzet, so man die Kolbe nennet, die aber endlich von dem Winde zersteubet wird. Die Wolle davon wird zum Ausstopffen geringer Küssen gebraucht, welche Küssen für erhitzte Lenden gut seyn sollen. Das Wasser von der Blüthe soll die Flecken des Gesichts wegnehmen.

Rohr-Sperling, hält sich den gantzen Sommer in dem Mooß, wo Schilff wächst, und sumpfigten

figten Wiesen auf; kömmt den Leuten wenig ins Gesicht. Er verändert seine Farbe erst in zwey Jahren. In Zimmern werden sie gar zahm, nehmen mit Hanff vorlieb, lassen sich gewöhnen, daß sie ihre Speise vom Tisch wegholen.

Röhr-Wasser, wo frisches Wasser von einem Ort zum andern soll geleitet werden, brauchet man Röhren. Weil aber die höltzerne Röhrē leicht faulen, oder inwendig Moos ansetzen, und verstopffet werden, so sind die Röhren von guter Thon-Erde, die wohl ausgebrannt, und inwendig glasuret sind, besser. Die meiste Kunst kömmt darauf an, daß, wo sie zusammen stossen, sie wohl verwahret werden. Will man die Röhren im Einlegen wohl verwahren, so macht man in dem Graben eine Grund-Mauer, legt die Röhren auf trocknen Sand darein, vermauret sie zu beyden Seiten, so hoch es nöthig, und bedeckt sie oben mit platten Steinen.

Rolle, ist ein grosses höltzernes Postement, mit einem starcken bevestigten Gestühle von unten her versehen, von oben her aber mit einem langen mit Steinen beschwerten Kasten bedecket, zwischen welchen beyden die 2. Mangel- oder Mandel-Höltzer lauffen, worauf man das gewaschene Geräthe, durch hin- und herziehen, glatt zu rollen pfleget.

Römische oder grosse Salbey, siehe Scharley.

Römischer Quendel, siehe Tymian.

Röschen, heisset den abgehauenen Haber einige Tage auf dem Felde liegen, um solchē zu beregnen und naß werden zu lassen; denn wenn er anfängt zu röschen, so bekömmt er schönere Körner,

und

und läßt sich auch besser dreschen, ingleichen wird seine Spreu viel besser, wenn er aber nicht röscht, bleibt viel in Körner hangen, und die Spreu bleibt daran.

Rose, ist eine sattsam bekandte u. wohlriechende Blume, derer man fast bis viertzig Gattungen zehlet. Die gemeinsten sind: Die rothen oder Provintz-Rosen, behalten ihren Geruch, wenn sie getrocknet werden zu wohlriechenden Dingen, Rosen-Eßig u. säuerlichen Rosen-Zucker gebraucht; die bleich-rothen oder Zucker-Rosen werden zu den einfachen Rosen-Zucker genommen; die leibfarbene Rose; die bunte Rose, an welcher die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helffte weiß, und die andere roth ist. Die weisse Rose einfach und gefüllt, wird mehrentheils zum Rosen-Wasser genommen. Die übrigen kan man in Büchern, die von Garten und Blumen handlen, nachlesen. In der Artzney haben die Rosen, wie nicht alle, einerley Eigenschafften, also auch nicht einerley Gebrauch. Die weissen sind feucht und lüfftig, kühlend und laxirend; die rothen haben mehr irdisches, sind trocknend und zusammen ziehend. Insgemein erquicken die Rosen, mit ihrem Geruch, die Lebens-Geister, stärcken das Gehirn, und bringen den Schlaf. In den Apothecken hat man davon den Safft oder Syrup, Honig, Zucker, Spiritus, Tinctur, Wasser, Eßig, Oel und Salbe. Der Syrup purgiret lind und sanft, kan schwangern, u. jungen Kindern gegeben werden. Der Honig kühlet und ziehet zusamen, ist gut wider allerhand Zufälle des Mundes und Halses, heilet

heilet auch äusserliche Schäden. Der rothe Rosen-Zucker stärcket das Haupt, Magen, Hertz, Leber und Nieren, reiniget die Brust, heilet die Lunge, thut den Schwindsüchtigen gut, der Spiritus dienet kräfftig in Ohnmachten, bewahret für der Pest, hilfft wider schwere Noth und Schwindel. Das Wasser kühlet, bringet Ruhe, ist gut wider allerley Bauch-Flüsse. Aeusserlich benimmt es die Hitze der Augen und Geschwülste; mit Wein-Eßig vermenget, für die Nasen gehalten, stillet es das Kopffweh. Der Eßig ist gut in Ohnmachten, das Oel und die Salbe kühlen, lindern und stärcken, sind gut wider Entzündungen und Brand.

Rose, ist auch eine äusserliche Kranckheit, welche von einem sauren, vergallten Geblüt, so sich an irgend einem Theil gesetzet, und in Wallung gekommen, entstehet, mit mäßiger Geschwulst, blasser Röthe, und hefftigen Schmertzen, worzu endlich eine Entzündung schlagen kan. Sie wird auch das heilige oder St. Antonius-Feuer genennet, und kommet gemeiniglich von Schrecken oder hefftigen Zorn. In der Cur ist in acht zu nehmen, daß nichts nasses, sondern allein trockene zertheilende Sachen aufgeleget werden.

Rosen-Schwamm, Schlaf-Apffel, sind Ballen oder Schwämme, die sich auf den wilden Rosen-Stöcken oder Hahnbutten, zwischen den Zweigen zuweilen setzen. Sie sind rauch, haarig, roth-gelb, und ein bewährtes Mittel, wider die Colic, Stein, und Verhaltung des Harns, gedörret, gepülvert, und mit warmen Wein eingenommen. Sie dienen auch in hitzigen Fiebern, Blutspeyen,

stillen das Glied-Wasser, und tilgen die Kröpffe. Einem Krancken unter das Haupt gelegt, sollen sie den Schlaf befördern. Es sind zuweilen kleine Würmlein in solchen Schwämmen, die sollen ein vortreffliches Mittel seyn für Bauch-Würm, und für den Finger-Wurm, entweder für sich mit Milch eingenommen, oder zu einem Safft bereitet.

Rosen-Wurtz, ist eine schwammige Wurtzel, die von dem lieblichen Geruch den Namen bekommen. Sie ist vor Zeiten aus der Insul Rhodis gebracht worden, wächst aber auch in Italien, Steyermarck, Ungarn, auf hohen Bergen und Felsen, und wird nun auch bey uns in Gärten gezeuget. Sie bringet runde, lange Stengel, um und um mit länglichen, glatten, fetten, und eingekerbten Blättern besetzt, trägt grün-gelbe oder bleich-rothe Blümlein, und einen kleinen Saamen in Schöttlein, und liebt schattige Orte. Die Wurtzel ist leicht, knollig, wann sie frisch, auswendig braun, inwendig weiß; wann sie aber dürre worden, auswendig schuppig, und inwendig röthlich. Sie stillet die rothe Ruhr und den Durchlauf, mit Muscaten-Nuß vermischt; zerstossen und mit Rosenwasser auf die Stirn gebunden, lindert sie das hitzige Haupt-Wehe. Das Kraut gesotten, und aufgeleget, zeitiget und erweichet alle Geschwüre und Beulen.

Rosinen, sind gedörrete und getrocknete Wein-Trauben, von unterschiedlicher Farbe und Grösse, süß am Geschmack, und von gutem Geruch. Sie werden in grosse und kleine eingetheilet. Die grösten heisset man Zibeben, kommen von Damasco in

Syrien,

Syrien, und aus Cypern; wann sie aufrichtig, sind sie dicke, groß, fett und hart, haben nur zwey Kerne, und sind nicht so süsse, wie die Spanischen und Calabrischen. Die Rosinen überhaupt sind temperirt, stärcken die Leber, bekommen den Hustenden und Schwindsüchtigen wohl, sollen aber den Miltzsüchtigen nicht dienen. Neun blaue Rosinen mit so viel langen Mandeln alle Morgen gegessen, sollen denen wohl bekommen, die eine zehrende Kranckheit haben, oder von einer langen Kranckheit abgezehret worden. Die kleinen Rosinen oder Corinthen ins besondere, kühlen, befeuchten, reinigen und mildern die scharffen Feuchtigkeiten, öffnen den Leib, und geben gute Nahrung.

Roß, Rooß, Gewürcke, wird der Bienen ihr Gebäude genennet, darein sie das Honig zu tragen, und ihre Brut zu setzen pflegen. Es ist in lauter sechs eckigte Zellen, auf eine verwunders-würdige Art eingetheilet, und dergestallt Baumeistermäßig verbunden, daß allezeit eine Zelle auf drey andern ruhet. Die Threnen haben in dem Rooß grössere Zellen als die andern, und gemeiniglich an dem Ende desselben. Diejenigen aber, darinnen die junge Brut stecket, sind gantz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solch Rooß aus, als wann es voller Maden wäre, dahero sich der Bienen-Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er, wann er auf die Fasten zum andernmal zeidelt, dergleichen nicht mit hinweg schneide, dann es sind lauter junge Bienen darinnen, die noch erst sollen lebendig werden. Das schwartze, schimmlichte Rooß hingegen muß er desto fleißiger ausschneiden, damit

es die Bienen nicht verderbe, weil sie sonst gar leichtlich einen Zufall davon bekommen können.

Roß-Castanien, siehe Pferde-Castanien.

Roßmarin, ist ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange, schmale Blätter, und blaue Blumen hat. Die gemeine hat Blätter, welche oben dunckel-grün, unten aber weiß sind. Man hat auch fleckige Roßmarin. Sie wird durch Zerreissung der Stöcke am gemeinsten aber durch stecken der abgeschnittenen Schößlein, oder Trieb-Reiser, welches im April, bey zunehmenden Monden, in ein wohl bereitetes Erdreich, geschiehet, fortgepflantzet. Die Roßmarin hat einen bittern, scharffen Würtz-Geschmack, wärmet, trocknet, zertheilet, und ziehet zusammen. Blätter und Blumen stärcket das Haupt und Hertz, sind gut wider kalte Haupt-Flüsse und Glieder-Kranckheiten, Schlag, Schwindel, Schlafsucht, Krampff, Lähmungen und Zittern der Glieder. In Pest-Zeiten damit geräuchert, reiniget die böse Lufft. Gepülvert, in die Wunden gestreuet, hält sie rein; frisch zerstossen, und aufgelegt, tilget die blauen Mähler, zertheilet das geronnene Geblüt, und zeitiget die kalten Geschwüre. Roßmarin-Wein stärcket die innerlichen Theile, wehret der Fäulniß und dem Gifft, hilfft der Dauung, und bekommt den Miltz-süchtigen wohl. Die Roßmarin dienet auch als eine Würtze in der Küche, an allerhand Fleisch, und ausser dem wird sie zu Kräntzen bey Lebendigen und Todten gebrauchet.

Rossolis, heisset eigentlich ein kräfftiger Brandewein, oder Lebens-Wasser, von dem Kraut, Sonnen-Thau, auf Lateinisch Ros Solis, genannt, abgezo-

gezogen, welcher von der Tugend solches Krauts eine heilsame Krafft wider die Engbrüstigkeit, Stein und andere Schwachheit empfängt. Heut zu Tage werden unter diesem Namen vertrieben alle mit Zucker und Amber angemachte köstliche Brandteweine und Liqueurs, so von Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Pfersich-Kernen, und andern kräfftigen Dingen, abgezogen, in kleinen Fläschlein aus Italien, da sonderlich der Rosolio di Turino vor andern den Ruhm hat, zu uns gebracht, oder davor ausgegeben werden.

Roß-Schwantz, siehe Schafft-Heu.

Roß-Teuscher, Roß-Kamme, oder Roß-Verständige, sind von bekanter Profeßion Leute, und müssen sonderlich ein Pferd wohl zu judiciren wissen, als aus seinem Maul, Zähnen, Lefftzen, Zunge, Kinn, Nasen, Augen, Stirne, Kopff, Ohren, Schopff oder Mähne, Schweiff, Hals, Brust, Bugen, Creutz, Bauch, Geschröthe, Füssen, Hufen, Würbeln, und dergleichen.

Rost, ist eine angehende Verderbniß der Metalle, absonderlich des Eisens, indem von irgend einer sauren, sonderlich schwefeligen Feuchtigkeit, so sich von aussen in sein Wesen hinein dringet, dessen feineste Theile aufgelöset und ausgetrieben werdē, welche sodann von der Lufft gerinnen, und sich an der äusserlichen Fläche ansetzen. Eisen, sonderlich Gewehr, für dem Rost zu bewahren, wird gemeiniglich mit Baum-Oel geschmieret; weil aber dieses noch etwas wässeriges hat, und die verlangte Würckung nicht allezeit thut, kan es verbessert werden wenn man zerlassen Bley etliche mal darinnen

 abküh-

abkühlet, hernach ein Stück Bley darinn liegen lässet, und es also brauchet. Oder man nehme Baum-Oel, reibe es in einem bleyernen Mörser, bis es warm werde, thue dazu Bleyweis, und reibe es so lange, bis es davon schwartz werde, mache es mit Klauen oder Hüner-Fett zu einer Salbe, und schmiere das Gewehr damit. Mit ungesaltzenem Speck von einem Mutter-Schweine das Eisen alle Monate eingeschmieret, bewahret es für allem Rost. Die gezogene Röhre können, wann sie in langer Zeit nicht gebrauchet werden sollen, mit reinem, sonderlich mit Hammel-Unschlit, vollgegossen werden. Rost aus dem Eisen zu bringen, nimm weisse Kiesel-Steine 4. Pfund, Weinstein und Alaun jedes 2. Loth, stoß alles sehr klar und zu Pulver, bestreich das Eisen mit Baum-Oel, und reibe es mit obigem Pulver: Oder, nimm Ziegel-Mehl 4. Loth, Tripel 2. Loth, Stahlfeile 1. Loth, mische und reibe es wohl durch einander, und scheure das Eisen damit. Weinstein-Oel nimmt den Rost alsobald weg, und giebt dem Eisen einen schönen Glantz.

Rößten, wird vom Flachs gesagt, wann er so lange in der Feuchtigkeit gelassen wird, bis er die Hößgen fallen läßt, das ist, wann das Häutlein an der Wurtzel sich linde mit den Fingern abstreiffen läßt. Es geschiehet aber dieses rößten auf zweyerley Art, nachdem es nemlich einer Hauß-Wirthin am besten zu seyn bedüncket. Dann entweder leget man die Bündlein, im alten Monden, auf einander, und über einen Hauffen, ins Wasser, und beschweret solche wohl mit Holtz oder Steinen, also, daß man keinen Flachs mehr siehet, und das Wasser drüber

hin-

hingehet, welchergestalt man ihn etliche Tage liegen lässet, währender solcher Zeit aber zum öfftern darnach siehet, und jedesmal ein Bündlein zur Probe heraus nimmet, solches an der Sonne oder dem Feuer abdörret, und unter der Breche versuchet, ob er sich wohl brechen lasse, und das Bast davon abgehe, welchenfalls man denselben vor genug geröstet hält. Einige sehen auch darnach, ob er die Rößgen fallen lasse, welches so viel ist, als, wenn das Häutlein an der Wurtzel sich linde mit den Fingern abstreiffen lässet, da er denn auch genug geröstet haben soll. Es ist dieses die vornehmste Arbeit, auf die man unter allen mit dem Flachse vorzunehmenden Verrichtungen, am meisten Achtung zu geben hat; denn wenn man den Flachs zu viel rößtet, bekommt man meist unnützes Werck, Flocken, Zotten und Agen, rößtet man ihn aber zu wenig, so bleibt er hart, grob und spißig, dergestalt, daß er sich übel spinnen, und nicht wohl weben oder wircken läst. Hierauf wäschet man denselben aus der Rößte reine heraus, und schaffet ihn in einen Garten, oder andern in Ruhe liegenden Ort, woselbst die Bündlein auf die Stauche gesteilet, das ist, nebeneinander in die Höhe aufgestürtzet werden, und so lange stehen bleiben, bis sie an der Lufft und Sonne wohl abgetrocknet; nach solchem werden sie wieder auf- oder in Bunde gebunden, und auf einen Boden ins Trockene, von dar aber bald auf die Darre gebracht. Die andere Art zu rößren bestehet darinnen, daß man den Flachs nach dem Rüsseln gar in kein Wasser bringet, sondern auf einer Wiese oder einem Anger ausbreitet, und

 daselbst

daselbst zehen oder zwölff Nächte liegen lässet, damit er die Nacht-Feuchte oder den Thau in sich ziehen möge: doch muß man ihn alle Morgen, ehe die Sonne aufgehet, also feucht an einen verdeckten Ort auf einen Hauffen legen, Abends aber nach der Sonnen Untergang wieder ausbreiten, und also damit so lange, bis es tauglich ist, fortfahren.

Röthelstein, siehe Roth-Stein.

Rothe Rüben, zehlet man in zweyerley Geschlechten, einige wachsen dicke und rund, und sind lieblicher denn die andern; einige aber sind lang. Sie werden im Früh-Jahr, so bald man in die Erde kommen kan, in ein mürbes u. fettes, feuchtes Erdreich, eine Spanne weit voneinander, gepflantzet, und können zwey Körner in ein Loch geleget werden; gehen beyde auf, nimmt man das geringe davon, so wird das andere desto grösser und besser. Sind sie gegen den Herbst vollkommen erwachsen, gräbt man sie aus, und legt sie ein, so viel als nöthig; die übrigen aber läst man mit dem halben Kraut, wie an der Petersilgen stehen, und leget sie im Keller in Sand. Weilen sie noch im Garten stehen, und wachsen sollen, ist ihnen schädlich, wenn man oben das Kraut abschneidet, denn sie hernach nicht so gut wachsen, auch meistentheils ihre hochrothe Farbe verliehren.

Roth-Kehlichen, ist ein kleines Vögelein, so auf den Rücken grünlich oder eisenfarbig, am Bauche weißlich, und vor der Brust und Kehle roth ist, schwartze Füsse, und keinen sonderlichen Gesang hat. Es brütet auf den Büschen, bringt vier Junge aus, nehret sich von allerhand Beerlein,

Fliegen und Gewürm, und ziehet im späthen Herbst wieder weg.

Roth-Schwantz, ist ein kleiner Vogel, dem Roth-Kehlichen fast gleich. Er ziehet im Herbst zeitig weg, und kömmt im Frühling spät wieder, so, daß wenn er sich sehen lässet, kein Frost mehr zu befahren ist. Er brütet in alten Bäumen und Häusern, bringt bis fünff Junge aus, und nähret sich von Gewürm und Beerlein. Das Hähnlein ist am Bauche Ziegel-roth, vor der Brust schwartz mit weissen Tüpflein, als wenn sie mit Schimmel angelauffen wäre. Die Ficke ist am Bauche weißgelb, beyde aber auf dem Rücken graulich, und haben rothe Schwäntze. Einige meynen, daß das Roth-Kehlichen, und der Rothschwantz, einer in den andern sich verwandele, und der eine auf den Winter wird, was der andere im Sommer gewesen.

Rothstein, Röthelstein, ist eine Art Kreiden, braunroth an Farbe, wird mehrentheils von Tischern, Zimmerleuten, Steinmetzen und dergleichen Handwerckern, dañ auch von denen Mahlern zu ihren Zeichnungen gebraucht. In der Artzney hat der Röthel keinen sonderlichen Nutzen, ausser daß er zu kühlenden Artzneyen, und äusserlich das Blut zu stillen, dienen kan.

Roth-Wildpret, wird dem schwartzen Wildpret entgegen gesetzet, und darunter insonderheit der Hirsch verstanden.

Rotz, ist eine Kranckheit der Pferde, welche ansteckend und gefährlich geachtet wird. Sie ist von dem Kropff und Kehlsucht darinn unterschieden, daß diese leicht vertriebē wird, der Rotz aber schwer

zu heilen, wiewohl die Roß-Aertzte allerhand Mittel dargegen vorschreiben, davon das leichteste ist: Entzian, Meisterwurtz, Haselwurtz, Lorbeern, Calmus, Zittwer, und Birnbaum-Mistel, durcheinander zu Pulver gestossen, und dem Pferd Morgens und Abends unter dem Futter eingegeben. Es ist auch der Rotz eine Kranckheit der Schaafe, dafür giebt man ihnen gepülverte Aland- oder Ochsen-Zungen-Wurtzel, mit gleich so viel Saltz vermischt, zu lecken.

Rüben, ist ein bekandtes Feld- und Garten-Gewächs, davon allein die Wurtzel in der Küche gebraucht wird, und sind von verschiedenen Gattungen. Sie wollen alle ein leichtes, sandiges Erdreich haben, etliche werden um Urbani, etliche um Johannis, andere um Jacobi gesäet, und diese vor die besten gehalten, weil sie über Winters dauren. Bey grossen Haußhaltungen werden sie gehackt, gestampt, mit Saltz eingemacht, und in Fässern, wie das Kraut und der Kohl, das gantze Jahr durch aufbehalten. Rüben sind eine angenehme und nahrhaffte Speise, machen aber Blähungen. Sie sollen eine besondere Krafft haben, das Gesicht zu stärcken. Die Rüben-Sprossen ein wenig übersotten, wenn sie wieder erkaltet, werden mit Oel und Eßig wie ein Sallat zugerichtet: Mit Hammel-Fleisch-Brühe gekocht, treiben sie den Harn, Stein und Gries. Das Wasser, worinn weisse, sonderlich welcke Rüben abgekocht, mit etwas Zucker-Candis versüsset, ist gut wider den Husten, Engbrüstigkeit und Heiserkeit; wird auch bey viertägigen Fiebern, Wassersucht und melancholi-

schen

schen Kranckheiten gerühmet. Faule Rüben auf erfrohrne Glieder gelegt, ziehen den Frost aus. Das aus dem blühenden Rübe-Kraut abgezogene Wasser ist vortrefflich wider den Husten und Engbrüstigkeit. Der Saame von den Steck-Rüben treibet die Masern und Pocken aus.

Rübenkerfel, dieses Gewächs gleichet mit der Wurtzel den Rüben, mit dem Kraut dem Kerfel. Die Wurtzel ist anfänglich rund, auswendig schwärtzlich, inwendig weiß. Alsdenn dienet sie, ein wenig verwellet, zum Sallat. Im Fortgang wird sie lang, und taugt sodann nicht mehr. Dem Geschmack nach scheinē die runden Würtzlein nicht überzuschreiten, weder in der Hitze noch in der Kälte, sondern ziemlich temperirt zu seyn.

Rübesaat, ist eine Art Rüben, davon die Wurtzel unbrauchbar ist, u. die nur um des Saamens willen gebauet wird. Aus demselben wird ein Oel gepreßt, Rüb Oel genañt, so vornehmlich in die Lampen zum Brennen, doch auch wohl an die Speisen, sonderlich an statt des Schmaltzes, etwas darinn zu backen gebrauchet wird. Etliches wird im Früh-Jahr, das meiste aber im Herbst gesäet, und die geräht am besten. Es blühet zeitig, und die Blüthe giebet den Bienen eine vortreffliche Nahrung.

Ruckette, siehe **Raucke**.

Rüde, heist ein Schaaf-Hund, welchen der Hirt bey sich auf dem Feld hat, um die Schaafe beysammen zu erhalten, und sie vor dem Wolff zu bewahren.

Rüden-Knecht, heissen die Jäger denjenigen, der bey den grossen Jagd-Hunden ist.

Ruder, ist ein langes Holtz, daran das eine Ende, so ins Wasser reichet, platt, das andere, woran die Hand geschlagen wird, rund ist. Es wird gebraucht, allerley Fahr-Zeuge im Wasser fortzutreiben, indem das Ruder auf dem Bort derselben aufflieget, das blatte Ende, (die Platte genannt) ins Wasser gesenckt, und an dem andern Ende, oder dem Griff, angezogen wird. Bey kleinen Fahr-Zeugen werden die Ruder von einem Mann geführt.

Ruhr, ist die dritte und letzte Behackung des Weinbergs, so um Laurentii geschiehet, und nicht allezeit nöthig ist. Wann die beyden ersten Hacken geschehen, folget die Wein-Lese den Erben, weil die nöthigste Bearbeitung des Weinberges damit vollbracht ist.

Ruhr, ist ein unnatürlicher Bauch-Fluß, mit offt wiederholten Auswerffen eines blutigen oder Blut striemigen, mit Eyter oder dünnen Häutlein untermischten, auch wohl eines wässerichten, schleimigen Zeuges, daher sie in die weisse und rothe Ruhr unterschieden wird, mit Schmertzen im Leib, und schweren Zwang bey dem Abgang. Die Ursache ist eine Schärffe im Geblüt und übrigen Säfften, (ein Arsenicalischer Tartarus,) wodurch die Gedärme angegriffen, ereyfert werden. Sie ist zuweilen gelinde, daß sie ohne sonderliches Ungemach und Gefahr fürüber gehet: mehrentheils aber mit einem gifftigen Fieber begleitet, u. ansteckend, daß dadurch viel Menschen weggeraffet werden.

Unter

Unter vielen Artzneyen, so bey der rothen Ruhr innerlich zu gebrauchen, werden auch folgende äusserlich gelobet; Nimm Theriac und Siegel-Erde, jedes gleichviel, mache daraus ein Pflaster, und schlage es warm über den Magen: Oder, nimm gelbe Calmus-Wurtzel, die im May gegraben, und hänge sie über den Magen-Mund.

Rühren, ist eigentlich die dritte Acker-Arbeit so man zur Winter-Saat thun muß, u. doch auch nur zuweilen die andere Art zu ackern, da nemlich der Acker nach dem Brachen nicht sonderlich bewachsen, folglich auch das Wenden nach dem Brachen nicht vonnöthen ist. Es heisset aber Rühren, den gebrachten oder gewendtẽ Acker mit dem Haacken-Pflug oder Rühr-Haacken quer überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitte, oder nach der Quere von neuem entzwey reissen. Wo die Haacken-Pflüge nicht im Gebrauch sind, und diese Arbeit mit dem Pfluge verrichtet werden muß, wird es Vierähren oder Vierarren geneñet. Das Rühren soll an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: dann wann ein Acker naß gerühret oder gewendet wird, (es geschehe gleich zur Winter- oder Sommer-Saat,) so lieget, wie man zu reden pfleget, der halbe Hagel solchem Getrayde schon auf dem Halse, oder ist doch sonsten halb verdorben; ja es schadet dem Getrayde nicht so sehr, wann im Regen zur Saat geackert wird, (wiewohl es ihm auch keinen Nutzen bringet,) als wann es in der Nässe gerühret wird, dann der Acker wird zu derb, und verraset,

che

ehe man sichs versiehet. Ob man schon den Mist im Wenden nicht zu tieff versencken soll; so muß doch nothwendig in der Rühre der Acker untergriffen werden; dann wann der Acker seichte gebramet worden ist, so muß er gewiß hernach Rühren-Brosam bekommen, weil man in dem Saat-Ackern keine neue Erde mit dem Pfluge bringen darff. Bey der Sommer-Saat, wird die andere Acker-Arbeit auch das Rühren genennet, da nemlich in der Fasten, kurtz vor der Saat-Zeit, der gestoppelte oder gestürtzte Acker gewendet oder gerühret, und die Falge sodann etwas untergriffen wird. In guten mürben Feldern ist solches Rühren unnöthig, sonderlich wann man vor der Saat nicht schöne trockene Zeit darzu hat; dann alle nasse Ruhr über Winter und Sommers, ist, wie oben gedacht, sehr schädlich, und die so über Winters naß geschiehet, ist gar verlohren; doch muß die Falge alsdann, wann nemlich das Rühren unterlassen wird, desto besser vor der Saat-Art mit scharffen Egen eingeeget werden.

Ruhr-Kraut, wächst an den Wasser-Ufern, hat Blätter wie die Müntz, und dünne Stengel, an derer Spitzen runde goldgelbe Blümlein, wie Camillen-Blumen, kommen, eines starcken, doch lieblichen Geruchs, die zu einer flüchtigen Wolle werden. Der Rauch davon vertreibet gifftige Thiere, tödtet die Wantzen und Flöhe.

Ruhr-Kraut, ein ander Gewächs, wird auch Schimmel-Kraut und Wiesen-Wolle genannt, weil es mit einer grauen Wolle überzogen. Es ist zweyerley, das gemeine liebt sandige unfruchtbare Orte, trägt knöpffige bleich-gelbe Blumen,

men, ist ein kräfftiges Mittel wider die rothe Ruhr, mit rothen Wein oder Wasser abgesotten, und fleißig davon getruncken. Der Safft aus den Blättern mit Wein und Milch, als ein Gurgel-Wasser gebraucht, heilet die Bräune. Das Americanische Ruhr-Kraut ist wollig, wie das gemeine, aber an Grösse, Blättern und Blumen mercklich unterschieden, und wird in den Gärten unter den Scherben-Gewächsen gehalten. Es treibet jährlich junge Stengel, und kan durch Zerreissung des Stocks leicht vermehret werden.

Rundung, heißt bey den Jägern ein runder Weg, ist in einem Holtze runde herum gehauen; eine halbe Rundung ist ein halb runder Weg; unter einer Jagen-Rundung, verstehet man den Bogen, so hinten im Jagen gestellet ist.

Ruß, ist der leichteste und subtileste Theil der verbrennlichen Sachen, welcher sich in Gestalt eines Rauchs erhöhet, und sich in dem Rauchfange ansetzet. Wann dessen in einem Schornstein viel wird, fängt er leicht Feuer, und verursachet einen starcken Brand. In der Artzeney werden aus dem Ruß herrliche Heil-Mittel bereitet, als Spiritus, Oel, Essenz, Tinctur, und dergleichen. Bey der Färberey wird viel Ruß gebraucht, der in grossen Kiehn-Wäldern, auf absonderlichen Ruß-Hütten, mit Fleiß gesammlet, und in Ruß-Butten verführet wird.

Rüster, ist ein Baum, von zweyerley Gattungen. Der eine wächst auf Bergen und Höhen, wird hoch und starck, und ihr Laub ist dem Rind-Vieh sehr angenehm. Der andere wächst in ebenen

nen und an feuchten Orten, wird auch hoch und starck, aber bald alt und brüchig. Die Blätter sind rauch, länglich, eingekerbt, mit harten Aederlein in die Länge und Breite. Auf denselben setzen sich im Majo und Junio grüne Bläßgen, mit einer Feuchtigkeit angefüllt, daraus endlich eine Fliege wächst. Das Laub schlägt zeitig aus, daher dienet er in den Gärten, Laub-Hütten, Spatzier-Gängen, u. d. g. anzulegen. In der Artzney werden die Blätter und mittlere Rinde gebraucht.

Ruche, ist ein Geometrisches Längen-Maaß, nach welchem Acker und Felder, oder auch allerley Feld-Arbeit vermessen werden; es bestehet in zwölf Fuß oder Schuh. Die Land-Ruthen sind unterschiedlich, zu 7. bis 8. Leipziger Ellen, nach Gewohnheit der Länder.

Ruthen-Kraut, ist ein Gewächs, das einen sehr hohen dicken Stengel treibt, der mit vielem Marck angefüllet, verschnittene Blätter, gleich dem Fenchel, und gelbe Blumen bringt, die in einer schönen Runde beysammen stehen, und grosse platte Saam-Körner tragen. Er wird bey uns in Gärten gehalten, und ist zweyerley: Der breitblättrigte, der wegen seines Gummi berühmt ist; und der schmalblättrigte, der meistens zum Zierath gehalten wird.

S.

Saal-**Weiden**, haben ein graulichtes Holtz, und rauhe Blätter, und wachsen meistens im Busche, daher sie auch, da man sie in dem Dickigen der Höltzer findet, am aller nutzbarsten, wann sie 5. oder 6. Jahr gestanden, die Siebmacher wissen sie

sie gar nützlich zu Verfertigung der Siebe zu gebrauchen. Wenn sie in die Länge stehen, dorren sie bald wiederum aus. Den Saamen der Birck- und Saal-Weiden muß man abnehmen, wenn der Hafer zeitig ist, und nimt man selbigen nicht recht wohl in Acht, so fleucht er davon, denn er ist mit doppelten Flügeln versehen.

Saamen, ist insgemein dasjenige, woraus, als aus einem lebhafften Anfang, ein anderer sich gleichender Cörper gezeuget wird. Unter diesen Nahmen werden alle Saamen der Pflantzen, Kräuter und Erd-Gewächse verstanden. Die vielfältigen Saamē-Sorten der Gärtner findet man in solchē Büchern weitläuffig beschrieben beysammen, die von Garten-Wesen handeln. Nur ist dieses hier zu mercken, daß je frischer, reiner, völliger und körniger ein Saame ist, je besser ist er auch. Die Einsammlung geschiehet, wenn sie zeitig seyn, doch ehe sie allzutrocken werden, und ausfallen. Je hitziger, schärffer und aromatischer dieselben seyn, je länger dauren sie auch, und ist der frische allezeit der beste und kräfftigste.

Saat, heisset erstlich die Arbeit, so bey der Aussäung der Feld-Früchte vorzunehmen. Winter-Saat, wird diejenige genennet, so vor Winters im Herbst geschiehet. Die beste Zeit darzu ist drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Winter-Gerste und Winter-Rübsen wird in der ersten Herbst-Monaths-Woche, hernach der Winter-Waitzen, und endlich das Winter-Korn gesäet. Die Sommer-Saat, geschiehet im Frühling, da dann erstlich das Sommer-Korn, hernach der Ha-

der, folgends die Sommer-Gerste, Sommer-Waitzen, Hirse, Hanff, Heidekorn, Sommer-Rübsen gesäet werden. An einigen Orten, als im Anhaltischen, und theils angräntzenden Orten des Hertzogthums Magdeburg, wie auch im Halberstädtischen, pfleget man die Gersten-Saat vor der Haaber-Saat vorzunehmen, und zwar öffters, wenn die Witterung darnach beschaffen, im Februario, und wird dieser Orten dafür gehalten, je früher man die Gerstē-Saat verrichte, je besser dieselbe Arte; welches aber an den wenigsten Orten nachzuthun ist. Hiernechst wird auch das Wort Saat, vor die aus dem Saamen aufgegangenen Feld-Früchte, ehe sie zu schossen oder in die Schoß-Kiele zu kommen beginnen, genommen. Die Korn- und Waitzen-Saat, wenn sich solche im Herbst dicke beraset, fett und groß stehet, und man Muthmassung hat, es möchte der Roggen oder Waitzen künfftig lagerhafft werden, kan im Froste, oder zu trockner Zeit, bis Lichtmeß mit den Schaafen mässig überhütet werden (nemlich, daß man sie nur im Gange überhin fretzen, und nicht zu tief hinein fressen lässet) welches dann nicht nur solcher frecher Saat nützlich, sondern auch dem Schaaf-Viehe selbsten sehr gut und dienlich ist.

Sächsische Frist, also heisset nach Sachsen-Recht das Ziel, welches zu denen Gerichtlichen Handlungen, wo nicht ein besonders Ziel ausdrücklich verordnet ist, gesetzt zu werden pfleget, und begreifft 6. Wochen und 3. Tage.

Sadebaum, Sadelbaum, wird in Gärten zur Zierde, auch zum Nutzen gezogen, der aber auch

grossen

grossen Mißbrauch unterworffen ist. Er hat, wie die Cypressen, einen starcken Geruch, ist hitziger und durchdringender Krafft, wärmend, trocknend, eröffnend und zertheilend. Das Laub im Wein gesotten, treibet sehr starck den Harn, u. die monatliche Zeit, vertreibet die Gelb- und Wassersucht, stillet die Colic und tödtet den Bauch-Wurm, zertheilet das geronnene Geblüt, darum es auch in die Wund-Träncke genommen wird. Das Pulver davon in faule Schwärē gestreuet, trocknet sie aus; der frisch ausgedruckte Safft reiniget alte Schäden. Das davon destillirte Wasser treibt den Gries und Stein, die monatliche Zeit, todte und Nach-Geburt. Das Oel thut eben dieses, und lindert die podagrische Schmertzen, wie auch Zahnwehe, wenn es in Baumwolle getropfft, und auf den bösen Zahn geleget wird.

Säen, den Saamen zu Hervorbringung mehrerer Früchte in das gepflügte Acker-Feld streuen. Das Säen wird mit zweyen Gängen, und mit einem Gang verrichtet. Mit zwey Gängen säen, heisset, wenn der Säemann in einer Beete-Furche am Beete hinab gehet, und das eine halbe Beet mit Saamen bewirfft, hernachmals die andere Furche an diesem Beete wieder herauf gehet, und also die andere Helffte auch besäet. Mit einem Gange säen aber heisset, so der Säemann mitten auf dem Beete gehet, und den Saamen aussäet. Bey dieser Art muß der Säemann die Hand voll nehmen, und allemal das Beet überwerffen. Im Aussäen gebrauchet man unterschiedene Handgriffe, u. wird nicht ein Getrayde wie das andere, sondern

ein jedes, wie sichs gebühret, als etliches mit zweyen, etliches aber nur mit einem Gange, etliches mit voller Hand, und etliches, so viel man nur zwischen drey oder vier Fingern erhalten kan, wie zum Exempel der Rübsen, ausgesäet: dann man muß gute Achtung auf das Säen geben, damit der Saame weder zu dicke noch zu dünne, sondern fein gleich ausgestreuet werde, massen es auch in der Erndte gar merklich zu spüren ist, so man den Saamen fein durchgehends gleich, und nicht an einem Ort dick, am andern aber dünne wirfft, und thut viel darzu, wann sich ein Säemann einen gewissen Gang und Wurff angewöhnet, und nach der Breite des Stücks vernünfftig richtet. Zur Sommersaat soll man dünner, als sonsten säen, aber die Gerste muß gleichwohl ziemlich dicke gesäet werden; und also muß man auch zur Wintersaat dicker und reichlicher ausstreuen. Etliche geben Achtung auf den Monden-Lauff, wann er im neuen Licht und im Zunehmen, oder da er voll und im Abnehmen ist, und darnach pflegen sie ihr Getrayde auszusäen; allein weil es an manchen Orten so viel und grosse Säewercke giebt, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, so lässet sich der Mond und die Zeit so genau nicht observiren, sondern man muß sich nur nach dem schönen Wetter richten, und also alle Tage, nachdem man dazu kommen kan, den Saamen in GOttes Namen einstreuen lassen: Wie dann auch zu bedencken, daß man insgemein an denen Orten, wo das Getrayde untergeackert werden muß, auf des Mondes Beschaffenheit selten sehen kan; daher man sich vielmehr nach dem

Jahr-

Jahr-Gang und der Witterung zu richten, und nur dieses mit Fleiß in Acht zu nehmen hat, daß man weder zu bald noch zu langsam komme; Denn in kalten Jahren, und kalten Orten soll man spät, und in warmen Jahren, und warmen Orten, bald säen. Zeitliche Saat ist allezeit besser, und träget seltener als langsames säen. Will man aber gleichwohl die Zeit und Gelegenheit, wie das Getrayde nach dem Mond gut auszusäen, nicht gar bey seite setzen, so kan man sich am besten nach folgenden richten; nemlich die nassen und niedrig gelegenen Aecker, soll man im abnehmenden, und die hohen und trockenen Felder, im zunehmenden Monden besäen: Wiederum halten andere davor, wenn der Mond neu ist, soll man alles Getrayde Vormittags, und wann der Mond alt ist, dasselbe Nachmittags säen. So soll auch kein Getrayde im Wechsel des Monds, ausser Erbsen und Wicken, gesäet werden, weil solche Zeit dem Saamen sehr schädlich fallen soll. Mit dem säen der Küchen- und Garten-Gewächse, hat es eine gar andere Beschaffenheit, als mit dem Aussäen des Getraydes: Denn insgemein nur so viel, als man mit den Fingern fassen kan, und ein jeder Saame gar dünne und gleich, auch wohl zum öfftern dreyerley Saamē untereinander gesäet wird. Diejenigen, so den Lauff des Monden bey ihrer Aussaat beobachtet, pflegen alles dasjenige, so unter sich wachsen soll, als Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettig, Rüben, Möhren, Pastinack, Selleri, und was dergleichen Früchte mehr seyn, im Abnehmen des Monden; was aber über sich wachsen soll,

als Kohl, Sallat, Kraut, Körbel, Kresse, und dergleichen, im zunehmenden Monden zu säen. Bey dem säen des Baum-Saamens ist zu mercken, daß der Saame des Laub-Holtzes besser zu dicke, als zu dünne gesäet werde. Was aber das Tangel-Holtz betrifft, dasselbe muß entweder etwas dünne gesäet, oder der Wiederwachs hin und wieder abgehauen und dünne gemachet werden, denn sonst hindert eines des andern Wachsthum. Damit die Saat nicht zu dichte falle, so wird aller leichter und kleine Saame, als Fichten, Erlen, Bürcken, Eschen, Rüstern, Ahorn ꝛc. mit Erde oder Sand vermischet, so lässet er sich hernach besser aussäen. Die Eichen, Castanien, Buch-Eckern, und wild Kern Obst aber, können in gezogene Furchen, Reihen weise, wie die Stengel-Erbsen, gestecket und geleget werden.

Safflor, wilder Saffran, ist eine Art Disteln, die bis zwey Fuß hoch wächst, und auf einem einigen Stengel einen Knopff trägt, der sich endlich aufthut, und rothe samt gelben Fäßrichten, wie der Saffran bringt, die gar wohl riechen. Solche aufgeblühte Knöpffe müssen wohl beobachtet, und zu rechter Zeit abgenommen werden, daß der Wind nicht das beste davon verwehet, weil die Blätter gerne bald verfliegen. Die schönsten Safflor-Blumen kommen aus Elsaß, Thüringen und Böhmen, allwo sie häuffig auf den Feldern wachsen. Die schönen rothen und frischen sind die besten. Weil sie dem Saffran gleichen, werden sie an einigen Orthen, aus Sparsamkeit, statt desselben, an die Speisen gebraucht, ob sie gleich lange nicht so

Würtz-

Würtzreich sind, wie der rechte Saffran. Von Betrügern wird der rechte Saffran damit verfälscht. In der Apothecken wird nur der Saame gebraucht, der von aussen weiß, schwer und eckigt, inwendig aber fett und süß seyn muß. Er führet die bösen Feuchtigkeiten gewaltig durch den Stuhlgang ab.

Saffran, ist ein Gewächs, das aus Orient nach Europa überkommen, wie es denn seinen Arabischen Nahmen Zaffaran, an den meisten Orten noch behalten. Nunmehro wächst der Saffran häufig in Italien, Ungarn, Oesterreich, Franckreich und Engelland. Es wird aber nächst den Orientalischen, der Ungarische und Oesterreichische, vor den besten gehalten. Die Wurtzel dieses Gewächses ist eine Art Zwiebeln, grau an Farbe: Die Blume Purpur-Viol blau, in deren Mitte etliche gelbe Zasern sitzen, welche heraus gezogen, und fleißig gesamlet werden, weil sie allein die Specerey, so man Saffran nennet, und in den Apothecken verkaufft, machen. Ausser diesem wahren Saffran werden noch viel andere gefunden, mit weissen, gelben, purpur-farben, viol-blauen, gesprengten, einfachen oder gefüllten Blumen, so bey uns zur Lust in Gärten gezogen werden. Der gute aufrichtige Saffran muß eine lange und starcke Blume haben, die roth von Farbe, starck am Geruch seyn, nicht viel weisse Enden habe, nicht schmierig oder naß seyn. Seine Krafft wird gar hoch gepriesen. Er ist einer balsamischen Natur, trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, stärcket das Haupt, Hertz, Lunge und Mutter, und macht einen fröhlichen Muth; dienet son-

derlich wider das Hertzklopffen und Ohnmachten, vertreibet die Schmertzen, und befördert den Schlaf; Er reiniget das Geblüth, wehret der Fäulung, bekommt dem Magen wohl, und zertheilet den Schleim auf der Brust, widerstehet dem Gifft, und eröffnet alle Verstopffungen der Leber, Miltz und Mutter: Daher auch auf mancherley Weise in- und äusserlich gebraucht, und zu den heilsamsten Medicamenten mitgenommen wird.

Safft, ist insgemein die Feuchtigkeit, so die lebendigen Cörper, Kräuter, Blumen und dergleichen, erhält, und daraus kan gepresset werden. Der Safft in den Bäumen und Kräutern giebt denselben Nahrung und Wachsthum. Die Säffte in den Thieren, so auch die Lebens-Säffte genennet werden, als da sind, das Blut, das Glied-Wasser, und anders mehr, dienen, dieselben im Leben zu erhalten. Der Safft aus den Früchten, als Citronen, Granaten, 2c. dienet zur Speise, Erquickung und Artzney; dergleichen Säffte in den Apothecken und Conditereyen auf mancherley Art bereitet werden.

Säge, ist ein von Stahl und Eisen verfertigtes langes und schmales Instrument, dessen man sich, Holtz und Steine voneinander zu schneiden, bedienet, und an dessen einer Seite Zähne eingefeilet sind. Man nennet solche, ehe sie mit ihren Handgriffen versehen sind, Sägen-Blätter. Die Holtzschläger im Walde brauchen die grossen Bogen-Sägen. Die Zimerleuthe, Tischler und dergleichen, haben Stoß- Ort- Hand- Klob- und Lach-Sägen. Die Steinmetzen brauchen

Stein-

Stein-sägen, so keine Zähne haben. Die Wund-Artzte brauchen auch Sägen, womit sie im Nothfall Arme und Beine abstossen.

Salben, sind bereitete Heil-Mittel, so nicht hart, und äusserlich zum schmieren gebraucht werden. Die vornehmste Sachen darzu sind Schmeer, Oel, Wachs, Butter, Terpentin, u. d. g. zu welchen ferner Kräuter, und andere Specereyen, genommen werden, nachdem die Salbe dienen soll. Also hat man Wundsalben, für offene Schäden und Verwundungen; Brandsalben, für Verletzungen vom Feuer, oder heissem Wasser; Augensalbe, Läusesalbe, u. d. g. Etwas besonders ist die sogenannte Waffen-Salbe, weil damit nicht der Schade, sondern das Gewehr, womit er verursachet worden, soll verbunden werden.

Salbey, ist ein Stauden-Gewächs, das lange, bleich-grüne rauhe Blätter, einen starken angenehmen Geruch, blaue Blüthen und schwartzen Saamen hat. Sie ist zweyerley, die grosse breit-blätterige; und die kleine edle, oder Creutz-Salbey. Sie dienet in der Küche an die Speisen, und auch zur Artzney. Sie ist temperirt und sanguinisch, wärmet, trocknet, reiniget das Geblüt, dienet zu kalten Gebrechen des Haupts und der Glieder, ist ein mächtiges Hals- und Wund-Kraut, vertreibt Zahnwehe u. Mundfäule, Schwindel, Schlag, 2c. bekömt den Engbrüstigen und Schwindsüchtigen wohl, benimmt die Heischerkeit, macht einen wohlriechenden Athem, treibt den Harn und die weibliche Blume, befördert bey den Weibern die Fruchtbarkeit. Salbey-Wein oder Bier, stärcket den

Magen und das Haupt, bewahret für dem Gifft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen und zerkäuet, zeucht den Schleim aus dem Gehirn ab, heilet die vom Schlag verursachte Lähmung der Zunge, und ist den Stammlenden sehr nützlich. In den Apothecken hat man davon ein Wasser, Zucker, Essenz, Spiritus, Extract, Balsam und Oel; dieselben dienen zu allen kalten Mängeln des Haupts, Schlag, Schwindel und Schlaffsucht. In der Küche wird Salbey in allerhand Fleischbrühen, ingleichen Schöpsen-Braten, Aal, und dergleichen zu spicken, auch zum Backwerck gebraucht. Bey der Salbey muß allezeit Raute gepflantzet werden, weil sonst die Schlangen, Kröten, Spinnen und andere Ungezieser gerne darunter nisten, und das Kraut vergifften, wie davon nachdenckliche Exempel aufgezeichnet zu finden.

Sallat, ist eines der gemeinsten Küchen-Gewächse, das im Frühling am ersten fortkömmt. Er ist vornemlich dreyerley, als gemeiner, krauser und Kopff-Sallat. Andere theilen ihn in achterley Sorten ein, wovon die gebräuchlichsten sind: Krauser, Capuciner, weisse und braune Sommer-Endivien, Kopff-Sallat, weiß, gelb und grüner, Spanischer Kopff-Sallat, und vielköpffiger Sallat. Die Aussaat aller dieser Arten geschiehet zeitig auf ein Mist-Beet, zugleich mit den Melonen, und wird folgends bis in den Herbst alle Monat wiederholet. Das Temperament des Sallats ist kalt und feucht, erfrichet das Geblüt, kühlet die Leber, macht guten Appetit, und wohl schlaffen. Den Gallsüchtigen ist er eine gute Erfrischung, den kalten

kalten und schwachen Mägen aber schädlich. Einige halten dafür, das allzuviele Sallat-Essen mache dunckele Augen, und einen schweren Schlaf, sonderlich weil der Sallat-Safft dem weissen Safft des Mohns sich gleichet, dahero auch die Alten ihr Abend-Essen mit dem Sallat, zu Beförderung des Schlafs, beschlossen. Ausser obbeschriebenen Arten des Sallats, werdē noch verschiedene andere Kräuter, wie Sallat zugerichtet, und genossen, als da sind: Löffel-Kraut, Garten und Brunnen-Kreß, Portulac, und andere mehr; oder der rechte Sallat wird mit wohlriechenden Kräutern, als Dragun, Pimpinellen, Ysop, Schnittlauch, und so weiter auch mit Blumē bestreuet, welches man einē Kräuter-Sallat nennet, wie denn alles, was kalt mit Oel und Eßig angemacht, angerichtet, und zum Gebratenen aufgesetzet wird, unter dem gemeinen Namen eines Sallats begriffen wird.

Salmiack, ist ein scharffes flüchtiges Saltz, dessen man zweyerley Arten vor diesem gezehlet: Das natürliche, so aber bey uns unbekandt: hingegen ist der zubereitete bey uns im Gebrauch. Man nimmt fünff Theile frischen Urin, ein Theil gemein Saltz, und ein halb Theil Kiehn-Ruß, kocht es mit einander auf ein gewisses, und trägt es an einen kühlen Ort, wo es sich zu einem Saltze setzet. Der beste ist trocken, weiß und durchsichtig, und wenn er gerieben wird, muß er einen starken Geruch von sich geben. Er hat seinen grossen Nutzen nicht nur bey den Färbern, Goldschmieden, Rothgiesern und andern Künstlern, sondern auch vornehmlich in der Artzney, indem er eine eröffnende, auf- und ablösende

de Krafft hat, derowegen in allerhand Wechsel-Fiebern, zehrenden Kranckheiten, auch äusserlich in Gurgel- und Augen-Wassern sehr gut thut. Er treibet den Schweiß, zertheilet alles geronnene und gestockte Geblüt, stärcket die Lebens-Geister, ist also ein heilsam Mittel für Ohnmachten, Schlag, Gicht, Scharbock, Fieber, ja für die Pest selbst. Der in Venedig gemachte, und von daher kommende Salmiack, soll der beste seyn.

Salpeter, ist eine schwefelichte, flüchtige, irdische, oder saltzigte Materie, die an vielen Orten, doch an einem mehr, als an dem andern, zu finden, absonderlich wo alte Gebäude gewesen, Keller, Ställe und Gewölbe, oder solche Oerter, die nicht unter freyem Himmel, sondern unter dem Dache seynd, oder wo die Leute meistens den Urin hinterlassen. Er muß schön, rein, lauter, weiß und Crystallen-gleich angeschlossen seyn, und wenn er rein und pur ist, schmeckt er bitterlich, er wird viel aus Holland gesandt, muß aber vom Salpeter-scheider zu recht gemacht werden. Der ungefälschte muß auf einer glühenden Kohle verschwinden; wo er aber bleibt und rauscht, so hat er Saltz bey sich. Der vornehmste Gebrauch des Salpeters ist bey dem Schieß-Pulver, und Kunst-Feuern, ingleichen bey den Scheiden der Metallen, da er zu der Bereitung des Scheide-Wassers genommen wird. In der Artzney hat er seinen guten Nutzen, absonderlich bey Erhitzungen, dieweil er kühlet, und die Säffte nicht gerinnen lässet, sondern in stätiger Flüßigkeit erhält, deßwegen wenn er gehörig gereiniget, er in hitzigen, Ungarischen, und Wund-

Fiebern, Bräune und Seitenstechen, in gewöhnlichen Geträncke zerlassen, ein herrliches Mittel ist, wann nur kein Durchfall vorhanden.

Salse, Tuncke, ist ein vermischtes Condiment, so an die Speisen gethan, oder neben denselben aufgesetzet wird, den Geschmack zu erhöhen, u. den Appetit zu erwecken. Sie bestehen aus Wein, Eßig ꝛc. und werden bereitet durch blosse Vermischung, als Wein mit Zimmet und Zucker, oder mit Kirsch-Muhs, Eßig mit Pfeffer und Baum-Oel: Oder durch Zerreibung, als Brunnkreß, Löffelkraut, Meerrettig, Senff, ꝛc. welche zerrieben mit einem Zusatz zu mehrer Lieblichkeit angemachet werden.

Saltz, ist ein Gewürtz oder Condiment, ohne welches kein Cörper bestehen kan, wie dann auch der gantze Erdboden mit solchem durch und durch angefüllet. Es gibet aber des Saltzes vielerley Arten, als 1.) rein aus der Erde gegrabenes, 2.) aus den Brunnen, Pfützen, und dem See-Wasser, durch der Sonnen, und 3.) aus den Saltz-Quellen oder Solen, durch des natürlichen Feuers Hitze, gekochtes Saltz. Das Spring-Brunnen-Saltz kömmt aus warmen Brunnen, und bricht hervor aus den salpeterischen und schwefelhaften Adern der Erden, selbiges wird eben so, wie das See-Wasser, durch der Sonnen Hitze zu einem reinen Saltz gekocht. Das Felsen- und Steinsaltz wird aus den Bergen, wie grosse Stein, gegraben. In Pohlen, gibt es auch grosse Saltz-Gruben. Bey uns aber sind vornemlich die Saltzsiedereyen bekannt, deren die vornehmsten seyn, die zu Lüneburg, Hall in Sachsen, Franckenhausen in Thüringen, Allendorf

in

in Hessen, Saltzungen an der Werre, Halle in Schwaben, Artern im Mansfeldischen, zu Saltza, Aschersleben, Staßfort, Colberg in Hinter-Pommern, Apolda im Weymarischen, Hall in Tyrol, Kitzingen in Francken, und dergleichen.

Saltz=Meste, Saltz-Fäßlein, ist ein von Silber, Zinn, Porcelain oder Blech getriebenes kleines Tisch-Geschirr, oben her mit einem tief ausgehölerten Boden, unten aber mit einem breiten Fuß versehen; wird mit Saltz angefüllet, und auf die Tafeln und Tische gesetzt. In der Küche findet man auch noch grössere, so mehrentheils von Holtz, und viereckigt, auch mit einem Deckel versehen sind.

Sammet=Bürste, ist eine von weichen Ziegen-Haaren zusammen gesetzte Bürste, womit die Sammet und andere seidene Kleider ausgesäubert werden.

Sand, ist eine Art klein geriebener steiniger Erde, die trocken, und weil sie nicht an einander hänget, leicht zu bewegen ist. Er wird entweder aus der Erde gegraben, oder in den Strömen u. am Meer gefunden. Seinen Eigenschafften nach ist er unterschiedlich, grober und feiner, an Farben weiß, gelb, röthlich und schwartz. Sein vornehmster Gebrauch ist bey dem Bauen, da er unter den Kalck gemischet wird, demselben eine bessere Bindung zu geben. Hierzu dienet vornemlich der gegrabene Sand, u. darunter der röthliche, nächst demselben aber der graue, und schwärtzliche. Welcher Sand in der Hand gerieben, rauschet und knirschet, oder an ein weiß leinenes Tuch geworffen, keine Flecken hinter-

läßt,

läßt, oder in Wasser gerühret, dasselbe nicht sonderlich trübe macht, der ist gut. So dienet auch der frisch gegrabene Sand besser zum Mauren, als wenn er lang an der Lufft und Sonne gelegen, hingegen taugt derselbe zum Berappen und Tünchen nicht. Daferne man aus Noth Meer- oder Fluß-Sand brauchen müste, könte man ihn mit etwas Ziegel-Mehl vermengen. Der rothe Sand stehet sehr schön in Gärten zu Aléen und Gängen in Blumen-Stucken und Parterren. Der Fluß- oder Wasser-Sand wird zum Ziegel-Streichen, und der weisse Sand zum Scheuren gebraucht. Sandiger Boden ist mehrentheils unfruchtbar, weil er keine Feuchtigkeit hält, doch wenn der Sand mit einer schwartzen Moor-Erde vermischet, ist er sonderlich zum Garten-Werck sehr gut, in sandigen Aeckern wächset das Getrayde reiner, als in schwartzen und leimichten. Uber dieses wird auch der klare Sand in einer Haußhaltung zum Scheuren der Gefässe und der Fuß-Böden gebrauchet, auch wohl bisweilen über die letzt gedachten gestreuet, damit dieselben nicht sogleich vom Unflat besudelt werden mögen.

Sand-Sieb, ist ein vom Blech durchlöchertes Sieb, wodurch der Sand auf dem Saal und Gängen herum, klar und rein gesiebet, und aufgestreuet wird.

Sand streuen, heisset, wenn das Gesinde in die gescheuerten oder ausgekehrten Zimmer, Säle und Gänge, durch ein darzu absonderlich verfertigtes blechernes Sieb, klar gewaschenen u. reinen Sand ausstreuet, damit der Unflat nicht sogleich an dem Fuß-Boden hafften kan.

Sa-

Sanickel, ist ein Kraut, das wild, und auch in Gärten wächst; den wilden heisset man Berg-Sanickel. Es hat gern einen feuchten Boden, schattichten Ort, trägt breite, braun-grüne, und glatte Blätter, bringet weisse Blumen, und hat einen bittern Geschmack, wärmet, trocknet und reiniget. Es ist eines der besten Wund-Kräuter, heilet offene Wunden, fressende Schäden, Fisteln und Geschwür, innerlich und äusserlich gebraucht. In Wasser gesotten oder gepülvert, mit warmen Bier eingenommen, stillet es das Blut-speyen, Blut-harnen, weisse und rothe Ruhr, heilet innerliche Verletzungen.

Sardellen, sind kleine Fischlein, welche häufig in dem Mittelländischen Meer, sonderlich um die Insul Sardinien von welcher sie auch den Namen der Sardellen haben, gefangen, in kleine Fäßgen eingesaltzen, und alsdann weit und breit verführet werden, wiewohl an deren Stelle, heutiges Tages, viel tausend Fäßgen andere dergleichen, unter Spanien und Franckreich, auch so gar bey Norwegen gefangener, und auf eben die Manier eingesaltzener Fische, vertretten müssen.

Sarsaparilla, ist eine Wurtzel, die am ersten von den Spaniern aus Peru gebracht worden, wird aber jetzo auch, jedoch von geringer Krafft, in Spanien gezeuget. Das Gewächs ist stachlicht von Stielen und Blättern, und windet sich wie Reben durcheinander. Die Wurtzel ist lang, hat viel Zasern, muß eines Feder-Kiels dicke, nicht feucht, auswendig braun, inwendig weiß, rauch, schwer, und nicht wurmstichig seyn. Ihre Krafft

ist

ist vortrefflich zu reinigen, und zu heilen, sie treibt den Schweiß, und führet zugleich ab, daher sie Leuten dienet, die allzufett werden wollen. In venerischen Kranckheiten ist sie ein gewisses Heil-Mittel, wenn man sie recht zu brauchen weiß.

Sassafras, Fenchel-Holtz, ist ein Holtz, so aus der Americanischen Landschafft, Florida, gebracht wird. Der Baum, davon es kömmt, heisset Pavame, und ist an Grösse dem Fichten-Baum, die Blätter aber sind den Feigen-Blättern gleich. Einige wollen, daß dieses bey uns gebräuchliche Holtz nur die Wurtzel des Baums sey. Die Rinde dieses Holtzes ist Aschenfarb, das Holtz selbst röthlich, weiß, oder gelb, fest u. gediegen, von einem scharffen, aber süssen Geschmack, und guten Geruch, fast wie der Fenchel. Es hält sich ungemein lange, u. ist sein Nutzen vornehmlich in venerischen Kranckheiten; ausser dem dienet es vor verdorbene Mägen, Colic, Nieren- und Lenden-Stein, absonderlich aber in allerhand Flüsse: Zu dem Ende ausser den Decoctis, auch eine Tinctur, Essenz u. Oel davon bereitet wird. Die Rinde ist stärcker und kräfftiger, als das Holtz selbst. Man kaufft zum Gebrauch lieber das gantze, als das geraspelte Holtz, weil dieses mit Buchsbaum-Spänen, die mit Fenchel angemacht worden, pfleget verfälscht zu werden.

Sattel, ist ein Sitz, der auf das Pferd geleget wird, wenn man reiten will, damit man bequemer darauf fortkommen möge. Er bestehet aus zwey Sattel-Bögen, die von Holtz, oder mit eisernen Blechen beschlagen sind, unter welchen zwey Küssen, die auf des Pferdes Rücken geschicklich anlie-

gen; zu jeder Seite hänget ein Steig-Bügel an seinem Steig-Riemen. Er wird mit einem Gurt, so unter des Pferdes Bauch durchgehet, fest angegürtet, und mit Brust- und Schwantz-Riemen versehen, damit er weder vor noch hinter sich rucken könne. Obenher ist er ausgepolstert, mit Leder, Tuch, oder andern Zeuge, überzogen, forne mit einem Knopf gezieret, und etwas erhöhet, damit der Reuter fester sitzen könne. Hinten hat er gleichfals einen Gegenhalt. Die Sättel sind nicht alle, noch allenthalben gleich. In Engelland macht man sie sehr leicht, u. gantz glatt; in Teutschland werden sie etwas tiefer gemacht; Die Tummel-Sättel sind sehr tief, und geschlossen. Die Polnischen Sättel sind von den andern mercklich unterschieden, klein und leicht. Ein schwerer Sattel belästiget das Pferd, aber ein unbequemer Sattel beschweret den Mann; ist demnach sonderlich auf Reisen, dahin zu sehen, daß beyden gerathen werde.

Sattel-Pferd, heist bey dem Führwerck dasjenige, so den Sattel auf hat, und dem das Hand-Pferd zur Rechten gehet.

Saturey, Garten-Winter-Isop, wird jährlich in Gärten gesäet, ist der grosse, und kleine, und gar eines angenehmen Geruchs, theils mit weiß und grünen, theils Purpurfarbenen bleichen Blümlein. Sie besaamet sich jährlich selbst, und behält das verdorrte Stäudlein den Geruch, auch länger als ein Jahr. Er nimmt mit einem sandichten und magern Ort vor lieb, wann er nur Sonne hat. Das Kraut, samt der Blume, dienet dem

Magen,

Magen, Brust und Haupt, widerstehet dem Gifft, ist gut dem schwachen Magen, verlohrnen Appetit, Keuchen, Auffsteigen der Mutter, und blöden Gesicht.

Saturnus, ist der höchste Planet oder Irrstern welcher dem Ansehen nach, bleyichter, weisser und denckler Farbe, und der kleineste zu seyn scheinet, welches aber seiner Höhe zuzuschreiben, indem er sonsten nach der Sonne, und dem Jupiter, der gröste, und sein Durchschnitt, der Erde ihren, 97. mal übertreffen soll. Seinen Lauff verrichtet er in 29. Jahren, 157. Tagen und 22. Stunden, in seinem eigenen Epicyclo aber, in einem Jahr und 13. Tagen. Er ist strenger, kalter und feuchter Natur, und dem gantzen menschlichen Geschlechte feindselig und zuwider; doch aber soll er den Erd-Gewächsen zuträglich seyn, also, daß er der Besaamung, Bewässerung, und dem Pfropffen vorstehen soll. Er hat den zwey Häusern, der Sonne und des Mondes entgegen gesetzte Behausungen, nemlich den Steinbock und Wassermann, seine Erhöhung aber ist das Zeichen der Waage.

Satz, Karpffen-Satz, wird der dreyjährige Karpffen-Saame genennet, welchen man aus den Streck-Teichen gefischt, und wieder zum Gewächs aussetzt, daß Karpffen daraus werden, siehe ferner Karpffen. Wann man den Satz vor seine Teiche selber erzeugen und haben kan, ists der Gewißheit halber um so viel desto besser, u hat man sich keines Betrugs dabey zu befürchten: Dann wo man denselben anderswo suchen u. kauffen muß, wird man bisweilen sehr betrogen, und vor dreyjährigen offt

vierjähriger, auch wohl verbutteter, und gantz versessener Saame, mit untergeschossen und verkaufft. Kan man es aber ja nicht anders machen, und man muß den Saamen kauffen, so soll ein jeder sich nicht alleine vor dem Betrug vorsehen und hüten, sondern er hat sich auch noch darbey nach seiner Teiche Gelegenheit zu richten: Dann wo man Teiche in gar geringen Boden liegen hätte, soll man keinen Saamen, der aus gutem starcken Boden kömmt, kauffen, und denselben in gedachte seine schlechte Teiche setzen: Dann solcher Satz würde der schlechten Nutzung halber ganz versitzen, und nirgend hinwachsen wollen; derowegen allezeit am zuträglichsten ist, daß der Saame aus geringem Boden in besseren gesetzet werde, so pfleget er sich nachmals auf guter Weyde wohl zu füttern, u. zu wachsen: Und wo auch gleicher Boden ist, da mag der Saame von gleichen Teichen auch wohl ausgesetzt werden. Der Satz soll halb-pfündig seyn, das ist, ein jeder Sätzling oder Satz-Karpffen soll ein halb Pfund wiegen, und zwischen dem Kopf und Schwantz einer guten Spannen lang seyn, einen kleinen breiten kurzen Kopf, vor welchem die Augen ein wenig heraussser liegen, einen dicken Bauch, hohen Rücken, weißlicht gläntzende Schuppen, und rothe Floß-Federn haben, auch der gantze Leib mehr breit, als lang, scheinen; was aber einen grossen Kopf, einen langen, geschlancken und schmalen Bauch, und gelbe, bleiche, und todten-farbene Schuppen und Floß-Federn hat, damit soll man unverworren seyn. Den Satz, wann es nicht die höchste Noth erfordert, daß man es im Herbste thun muß,

muß, pfleget man am besten im Martio oder April, und so bald nur das Eiß von den Teichen vergangen ist, im dritten, vierten, fünfften oder sechsten Tage des neuen Monden, frühe, an einem schönen stillen Tage, auszusetzen, und lässet denselben also auf einen oder zween Sommer stehen, und wachsen, so werden rechte Karpffen daraus; und werden die, so nur einen Sommer gestanden, einsömmerige, die andern aber, so etwan länger darinnen bleiben, zwey- oder drey-sömmerige Fische genannt. In gar neuen Boden, oder neugebauten Teichen, soll man den Satz, oder den drey-jährigen Saamen nur auf einen, und nicht auf zwey Sommer, aussetzen, dann sie pflegen sonst gern darinnen zu streichen und sich dagegen im Wachsen nichts zu ergeben. Wie viel Schock Satz eigentlich auf einen Acker, Morgen, Jauchart, oder Tagwerck Teiches, ausgesetzet werden müssen, lässet sich nicht gewiß determiniren: Dann die Feld- oder Teich-Massen sind so wohl, als der Grund und Boden derer Teiche, sehr unterschiedlich, u. muß man sich, derer erstern halben, nach eines jeden Ortes Gelegenheit, und ob der Acker, Tagwerck oder Morgen etc. groß oder klein, ratione des Bodens aber, nach dessen Beschaffenheit richten, ob er fett oder geringe: Ob von nahe gelegenen Feldern und Trifften das Regen-Wasser, und die abfliessende Feuchtigkeit hinein schiessen könne, als wovon die Fische eine sehr gute Nahrung haben, massen auf einem jeden Acker oder Morgen eines solchen Teiches gerne ein halb Schock, und mehr, an Satz gerechnet werden kan, als auf dem Acker eines Teiches, welcher von mit-

telmäßiger Güte ist. Insgemein pfleget man, wo der Boden gut ist, auf einen Acker oder Morgen Säewerck, das ist 300. gevierte Ruthen Leipziger Masses, 3. Schock, dreyjährigen Satzes, zu nehmen, ist der Boden etwas geringe, dritthalb, auch wohl nur zwey Schock. Und kan sich die Wissenschafft davon ein sorgfältiger Hauß-Vatter gar leicht zu wege bringen, wenn er bey dem Ausfischen eines jeden Teiches gute Acht hat, ob die Fische wohl gewachsen oder nicht, daraus er, neben Gegeneinanderhaltung anderer darbey vorkom̃ender Umstände, abnehmen kan, ob er den Satz an der Zahl vermehren oder vermindern könne. Wegen des Abganges müssen bey jedesmahligen Besetzen auf ein jedes Schock wenigstens 5. Sätzlinge mehr zugeworffen werden, um, so viel als möglich, die Zahl des Einsatzes voll zu erhalten. Mit dem Satz muß so sachte, als möglich, umgegangen, derselbe in den Fässern, daß er sich nicht mit dē Schuppen aneinander reibe, und davon leicht sterbe, nicht zu gedrang und voll geführet, auch nicht zu Mittags in grosser Hitze, sondern früh, wenn es fein still und kühle, versetzet, auch nicht so jähling in die Tieffe der Teiche hinein geschüttet werden; denn der Satz, weil er sich ohne dem im Führen gantz abgeschlagen, und hin und wieder im Fasse zerstossen, auch durch das Schütteln und Ritteln gantz dumlicht worden, kan sich sodenn in der Tieffe nicht bald wieder erholen, sondern muß in diesem Fall mehrentheils ersticken und umkommen; also soll man den Saamen bey dem Aussetzen vielmehr in das feichteste führen und tragen, daß er um

so

so viel eher nach und nach wieder zu sich selber kommen könne.

Satz-Weiden, sind frische, einer Hopffen-Stange dicke und neun oder zehen, bis eilff Fuß lange Aeste, von dem grossen Kolb- oder Kopp-Weiden, welche im Frühjahr, bey wachsendem Monde gehauen, in besonders darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel, oder Pfahl-Eisen gestossene Löcher eingesetzet, mit guter Erde verschüttet und dichte vertreten werden. Wenn man die Satz-Weiden gleich, nachdem sie abgehauen, einsetzet, so bekommen und treiben sie nicht sowohl, als wenn sie in Bündel gebunden, vierzehen Tage oder drey Wochen aufgericht, im Wasser gestanden. Im Einsetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen, und denn die Weiden darauf setzen: Denn weil dergleichen Steine in der Erde schwitzen, und fein kühle sind, so dienen sie denen Weiden zu desto bessern Wachsthum. Es müssen diese Weiden nicht zu lang seyn, sonst können sie nicht wohl bekleiben, sonderlich aber soll man sie im sandigen Boden anderthalb, im feuchtē aber einer Elle tieff einsetzen, und sich dabey vorsehen, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet werde. Hiernechst soll man sie nicht nur mit Dornen oder anderm Gesträuche wohl verbinden u. verwahren, auf daß ihnen weder die Ziegen, so die junge Weiden gerne abschelen, noch das andere Vieh, das sich daran zu reibē pfleget, Schaden zufügen können; sondern auch, wenn sie zwey Jahr gewachsen, im dritten Jahr sie beschneiden, damit, nach Hinwegnehmung der überflüßigen

Zweige, die Weide desto dicker und geschwinder wachsen möge.

Sau-Distel, siehe Gänse-Distel.

Saue, nennen die Jäger das schwartze Wildpret, die Eber heißt eine Schweinsaue, oder Schauschwein, ein hauend Schwein oder Keuler; die Mutter aber eine Bache, welche setzet. Schwein-Hätze wird auch ein Säu-Jagen genannt.

Sauerampffer, wächst hin und wieder auf den Feldern, Wiesen und Gärten, und wird für Entzündung des Magens, der Leber und Miltz; für Geschwulst der Augen u. den Grieß gebrauchet.

Sauer-Brunnen, Sauer-Wasser, sind schöne, klare und helle, aus der Erde hervor springende, mineralische Wasser, welche von unterschiedlichen Geschmack, doch insgemein säuerlich; und werden von einem scharffen unterirdischen u. mineralischen Saltz, welches zur Gesundheit sehr dienlich, zubereitet. Es sind aber solche Sauer-Brunnen wegen ihrer Mineralien, die sie bey sich führen, sehr unterschiedlich, indem einige Eisen und Vitriol, andere ein Nitrum, wieder andere einen Schwefel bey sich führen. Die Sauer-Brunnen dienen vornehmlich wieder die Verstopfungen der innerlichen Theile des Untern Leibs, in allen Hypochondrischen und scorbutischen Beschwerungen, Hauptweh, Wahnwitz, Schwindel und schwerer Noth, Gelbe-Wasser- und Miltzsucht, Stein, u. d. g. doch daß die, so Eisen und Vitriol führen, mehr eröffnen, und in langwierigen Kranckheiten, die, so ein Saltz oder

Sal-

Salpeter führen, gegen den Stein und Nieren-weh, besser thun: Schwindsüchtigen aber und Hectischen, wo Lunge und Leber nicht wohl beschaffen, oder die innerliche abscessus haben, sind sie nicht zu rathen, ausser dem sogenannten Stadt-Brunnen zu Wildungen, und dem Selterer, welche auch Lungensüchtigen dienlich sind.

Sauer-Kraut, wird von dem Weiß- oder Kappes-Kraut also gemacht; Man lieset davon die besten und härtesten Häupter aus, schneidet oder hobelt sie mit dem Kraut-Hobel oder Scharp-Eisen klein, tritt es derb in die Fässer, und salzet es gehörig; einige Leute pflegen auch Kümmel, Dille oder Wachholder-Beere darunter zu nehmen, damit es einen kräfftigen Geschmack bekomme, und gesünder zu geniessen sey. Lässet man die Kraut-Suppe, die durch das Treten heraus kommt, darauf stehen, so ist es besser, manche giessen auch an statt der Suppe Wasser darauf, solches ist aber nicht so gut, alsdann tritt man es scharff ein, leget einen Deckel oder reines Bretgen darüber her, und beschweret es mit Steinen. Giesset man etwas Wein-Eßig darauf, so wird es viel wohlschmeckender. Die Fässer und Tonnen sollen zuförderst fein rein abgewaschen, gut gebunden, und allenthalben wohl verpicht seyn, damit sie nicht auslauffen, dann wann dem Kraut das Wasser entgienge, würde es nicht lange gut bleiben. Manche gebrauchen auch hierzu gute Wein-Fässer, als welche dem Kraut einen feinen weinsäurlichen Geschmack geben. Man pfleget auch das Kraut auf folgende Art einzulegen: Es

werden zuvörderst die äussern Blätter davon genommen, die Häuptlein in vier Theile getheilet, und von diesen die Strüncke oder Rippen nach der Länge, doch also, heraus geschnitten, daß die Theile annoch zusammen bleiben. Hierauf brühet man dieses Kraut ein wenig mit heissem Wasser, nimmt dieses heraus, leget solches in ein Fäßlein, das auf der Seite einen Zapffen hat, giesset halb Wein und halb Wasser darüber, wann man zuvor ein wenig Saltz und Sauerteig darinnen zerlassen, schläget das Fäßlein fest zu, und behält es zum Gebrauch auch auf, es muß aber solches immerzu das unterste zu oberst gestellet werden. Wañ dieses einmal aufgethan worden, dauert es nicht lang, dahero soll man öffters in diesem Fall nachsehen, und es fleißig säubern, daß es nicht anlauffe. Das Sauer-Kraut ist zwar mehrentheils eine gute Speiß vor gemeine Leut, die es wieder ausarbeiten können: es hat sich aber offt schon ein Wohlhabender damit delectiret, auch mancher Patient daran wieder erholet. Man pfleget es entweder allein mit Butter oder Schweinen-Fett zu kochen, und ein wenig Mehl daran zu brennen, oder an Hüner, Gänse, Enten, Capaunen, Hechte, Schweinen-Fleisch rc. zuthun. Es wird auch mit Zucker eingemacht, und bey solennen Gast-Gebotten und Ausrichtungen unter den andern Confituren mit aufgesetzet. Mit puren Wasser abgekocht, und wieder kalt werden lassen, kan es mit Oel und Eßig abgemacht, als ein Sallat genossen werden.

Sauerteig, heisset ein Stück Teig, so man versauren lässet, und folgends unter einen frischen

Teig menget, denselben damit aufgehen zu lassen. In Ermanglung des Sauerteigs kan man etwas Salpeter nehmen, oder wer Sauerteig das gantze Jahr durch haben will, nehme den Schaum von gierenden Most, vermische ihn mit Hirschen-Mehl, knete es zu einem Teig, mache aus demselben Küchlein, und lasse sie an der Sonne trocknen; diese werden hernachmals zu Pulver gestossen, und an statt des Sauerteigs gebrauchet.

Sau-Kraut, siehe Nachr-Schatten.

Saum, Preiß, Krone, ist der Streiff, welcher an einem Pferde zwischen dem Horn und Fleisch oben um den Huff gehet; dieser soll subtil und nicht feist, auch ziemlich mit Haaren bewachsen seyn, damit die Haut vor der Kälte bewahret bleibe. Wenn einem Pferd über dem Huff der Saum aufbricht, so beschneidet ihm den Huff bis auf das Fleisch, nehmet Honig, Wachs, Hartz, und Hut-Zucker, lassets mit einander zergehen, so wird eine gute Salbe daraus, welche ihr ihm laulicht in den Schaden giessen müsset, wovon es bald heilen wird. Oder schneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg, u. säubert den schadhafften Ort fein subtil mit einem Scheermesser, streuet allein gestossenen Canarizucker darein, leget ein wenig Baumwolle darauf, verbindet es mit einem leinenen Tuch, lasset es 5. oder 6. Tage also stehen, ehe ihr es wieder aufbindet, es heilet geschwinde ohne Schmertzen und Schwären. Oder brennet Hüner-Koth zu einem schwartzen Pulver, und streuet es dem Pferd in den Schaden.

Sausen in den Ohren, ist eine Kranckheit, die von

von Flüssen und Dünsten entstehet, so auf die Gefässe fallen, wodurch das Gehör zu dem Gehirn geführet wird, und dieselben unordentlich bewegen, um deswillen sie bey hitzigen Fiebern, Schwindeln u. d. g. sich gerne spüren lässet. Ein kräfftiges Mittel darwider ist, daß man ein Tröpflein Mausohr-Safft, oder warmen Spicken-Oels, oder bittern Mandel-Oels, mit süssem Wein und Weyhrauch vermengt, in das Ohr flöse.

Scabiosen, blaue Korn-Rosen, ist ein wildes Heil-Kraut, das auf dürren Feldern und Hügeln wächst, länglichte, wollige und gekerbte Blätter, bleichblaue Blumen, und einen bittern Geschmack hat. Es ist ein herrliches Brust- Lungen- und Wund-Kraut, erwärmet, erweichet, eröffnet, treibet den Schweiß, reiniget das Geblüt, benimmt ihm die Schärffe und wehret die Fäulniß. Es machet leicht Auswerffen, benimt den Husten, das Keuchen und Seitenstechen, dienet den Schwindsüchtigen, widerstehet den anklebenden Kranckheiten. Aeusserlich gebraucht, heilet es alte Geschwür und Fisteln. Der frisch ausgepreßte Safft, oder ein mit dem Kraut zugerichtetes Bad, vertreibet die Flechten, Rauden und Krätze.

Scammonium, dieses Gewächs hat eine lange dicke, inwendig aber weisse, und mit weissen Safft angefüllete Wurtzel. Aus dieser steigen Ellen hoch die Stengel und Reben auf, welche sich um die beygesetzten Stöcke hinauf schlingen und winden. Die Blätter sind glatt, die Blüthe ist licht-roth, und wie ein Kelch gestaltet. Aus dieser Wurtzel und Kraut wird ein dicker Safft bereitet, so Scammonium,

monium heist, welcher recht ist, wenn er wie ein Gummi hell, licht, brüchig, milchich, und nicht mit Wolffs-Milch, oder Spring-Körner-Safft, verfälschet ist. Er purgiret hefftig, führet die Gall und Gewässer ab, zerbeist aber das Eingeweide, wird deswegen auf mancherley Art corrigiret, und darff nur bey starcken Leuten gebraucht werden.

Schaaf, ist ein bekandtes und vollkommen nutzbares Thier, das Wolle trägt, und Milch gibet. Den ersten Unterscheid der Schaafe macht die Farbe. Die weissen werden vor die besten gehalten, weil ihre Wolle alle Farbe annimmt, welches die braune, schwartze oder falbe nicht thut. Den zweyten Unterscheid macht die Grösse. Die Ungarischen sind sehr groß, und nächst diesen die Friesischen. In Deutschland und Pohlen sind sie durchgehends kleiner, und die kleinesten sind die so genannten Heydeschnocken im Lüneburgischen. Ferner sind etliche einer dürren bergigen; andere einer ebenen fette Weyde gewohnt, und sie gedeyen nicht, wenn sie von der einen auf die andere gebracht werden. Etliche tragen des Jahrs zwey, andere nur einmal; jene sind besser zum Schlachten, diese besser zur Zucht. Endlich wird bey etlichen die Wolle des Jahrs zweymal, wie in Schlesien, bey andern nur einmal abgenommen. Ein gutes Schaaf muß kurtze Beine, einen starcken Leib, dicke und krause, doch nicht verworrene, und zarte Wolle, nebst einem rauhen Bauch haben. Schaafe sind vielen Kranckheiten unterworffen, weswegen die Schäfer grosse Sorgfalt davor tragen müssen. Die Nutzbarkeit dieses Viehes

hes kan nicht genug gerühmet werden. Die Alten haben gesaget: Ein Schaaf habe einen güldenen Fuß; dann alles was daran ist, oder davon kommt, ist zu gebrauchen. Das Fell und die Wolle dienen zur Kleidung, seine Milch gibt gute Käse, das Fleisch ist eine niedliche Speise, aus den Därmen werden die besten Saiten, und der Mist gibet den besten Dünger.

Schaaf-Garbe, ist ein Kraut, das an trockenen Orten, sonderlich um die Zäune wächst. Es treibet niedrige Stengel, und die Blätter sind wie Stoppeln der jungen Vögel, und wegen ihrer Menge nicht zu zehlen. Die Blumen sind weiß oder Fleischfarb, und kommen in kleinen Büscheln. Es ist ein sonderlich Wund-Kraut, innerlich und äusserlich zu gebrauchen, stillet allerhand Blut-Flüsse, tödtet die Spul-Würmer, treibet den Harn und Stein, vertreibet die Wassersucht, zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe, wann es im Wein oder Wasser gesotten, und davon Morgens und Abends getruncken wird. Der frische Safft, oder das Kraut zerstossen, Pflaster-weise aufgelegt, oder auch zu Pulver gerieben aufgestreuet, heilet alte Schäden, Fisteln und gifftiger Thiere Stiche. In Milch gesotten, und davon getruncken: oder gepülvert, ein Quintlein täglich in einer Brühe eingenommen, dienet wider alle Beschwerungen der Brust, Geschwüre der Lungen und Schwindsucht.

Schaaf-Nösser, ist ein Name, der allerley Schaaf-Vieh zugleich begreifft, alte und junge Hämmel, Lämmer, und Schaaf-Mütter.

Das

Das Wort Schaafe bedeutet allein die tragende, oder Mutter-Schaafe.

Schaaf-Schure, heist bey einer Schäferey diejenige Arbeit, da dem Schaaf-Vieh die Wolle abgenommen wird. Den einschürigen Schaafen nimmt man die Wolle im Früh-Jahr zu Ausgang des Aprils, oder Anfang des Mayen ab; den zweyschürigen aber das erstemal, etwann drey Wochen vor Himmelfahrt, und die wird die Winter-Wolle genennet, das andere mal aber die Woche vor Michaelis, und heißt die Sommer-Wolle, so auch besser als jene. Den Tag vor der Schaafschure treibet man sie in einen Teich, oder durch ein fliessend Wasser, und wäschet sie sauber ab, (welches die Schaafe schwemmen heist,) damit die Wolle fein rein werde. Wann die Schaafe gewaschen, und es fällt unsauber Wetter ein, muß man ihnen rein Stroh unterstreuen, daß sie sich nicht wieder garstig machen. Denen Schaafscheerern ist wohl einzubinden, daß sie fein vorsichtig die Schaafe scheeren, und sie nicht, wie offt geschiehet, schneiden und verletzen. Unter dem scheeren ist am besten, man bindet ihnen alle vier Füsse zusammen, daß sie nicht zappeln können, und die Scheeren verhindern, oder ihre Verletzung selbsten verursachen. Je kürtzer die Wolle abgeschoren wird, je besser ist es. In währender Schure muß man Achtung geben, ob die Schaafscheerer nicht Wolle veruntreuen und einstecken: wie man dann auch zu Wegtragung der Wolle treue und gewisse Personen haben muß. Die Lämmer-Woll

wird

wird besonders gethan, weil sie viel zärter und subtiler als andere ist. Die neugeschornen Schaafe soll man, wenn die Lufft nachmahls rauh und hart ist, nicht gar zu weit von den Ställen abtreiben. Einige stehen in den Gedancken, wenn man den Schaafen im wachsenden Mond die Wolle abnehme, wachse sie ihnen desto besser.

Schaare, ist ein grosser runder kupfferner Tiegel, auf Füssen stehend, mit einer kupffernen fest einschliessenden Decke versehen, worinnen Pasteten gebacken, auch andere Speisen zugerichtet werden; wird oben und unten mit glühenden Kohlen beleget.

Schabe, siehe Motten.

Schaben-Kraut, wächst an den Rändern der Gräben, Pfütze und Teiche. Das Kraut samt den Blumen ist gut wider die Entzündung der Augen, item die Haare gelb zu färben, und die Motten aus den Kleydern zu vertreiben.

Schachtel, ist ein von gantz schwachen und schwancken höltzernen Blättern rund oder oval zusammen gesetztes Behältnis, mit dem darzu gehörigen Deckel versehen, worinnen man allerhand zu verwahren und beyzulegen, auch zu verpacken pfleget. Sie sind von unterschiedener Gattung, groß, klein, oder mittel.

Schäferey, Schäfer-Hof, mit diesem Namen wird entweder die Heerde, oder der Ort, wo sie gehalten wird, gemeynet. Eine Schäferey ist bey dem Land-Bau eine sehr nutzbare Sache; dieweil aber durch unziemliches und überflüssiges Halten der Schaafe, sowohl in den Feldern

dern und Forsten, als in dem Feld auf Aeckern und Wiesen viel Schaden geschehen, und die Nachbarn beschweret werden können, so ist in guten Landes- und Policey-Ordnungen versehen, daß, wer Schafe oder eine gantze Schäferey zu halten befugt, seines Rechts nicht mißbrauche, noch über die hergebrachte Befugniß, oder eingeführte Ordnung schreite, die aber dessen nicht befugt, sich dißfals keiner Neurung unterstehen dürffen. In Rechten wird unter dem Namen einer Schäferey begriffen alles, was zum Unterhalt der Schaafe erfordert wird, als Scheuren, Ställe, Wiesen, Weiden, Hut und Trifften.

Schafft-Heu, Roßschwantz, ist zweyerley, groß und klein; beyde haben runde hole Stengel. Jenes hat an statt der Blüthen traublichte Gewächse, und eine weisse Wurtzel: Das kleine hat weisse Blüthen, und eine schwartze Wurtzel, so sich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieses Kraut meistens in Gräben gefunden, und zum Blutstillen und Geschwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und Blasen gebraucht. Das kleine brauchen die Mägde zum scheuern.

Schalen, so nennet man das Horn um der Hirsche Läuffte herum, item die vordersten Klauen am jeden Lauff.

Scham-Kraut, stinckende Melte, wächst in etlichen Gärten, und auch an Zäunen. Der Geruch des Krauts dienet wieder den Grind, faule Schäden und Wunden.

Scharbock, siehe Mund-Fäule.

Scharley, grosse oder Römische Salbey,

ist ein Garten-Gewächs, das durch Pflantzen und Säen vermehret wird. Es ist nichts anders als eine weisse Salbey, mit rauhen Aschen-farben Blättern, und bleich-blauen Blumen. Es wärmet und trocknet, stärcket den Magen, verzehret alle kalte Feuchtigkeiten, verbessert das Geblüt, ist sonderlich gut wider den weissen Fluß, und andere dergleichen Weiber-Kranckheiten. Das Pulver von den Blättern erreget das Niesen, und reiniget das Gehirn von Flüssen. Das Kraut in Wein gesotten, oder frisch aufgelegt, heylet Wunden und eyterige Schäden, verzehret die Geschwulst, u. vertreibet die blauen Mähler vom Schlagen oder Fallen. Der Saame mit Wein getruncken, stärcket das Gedächtnis, und reitzet zu der Liebes-Lust. Ein Saam-Körnlein in das Auge gelassen und etliche mal herum getrieben, nimmt den hinein gefallenen Staub hinweg, reiniget und macht es helle. Das Wasser aus dem Kraut mit Wein distillirt, hilfft kräfftig wider den weissen Fluß. Der Spiritus aus den Blumen thut dem Haupt und der Mutter sehr gut, und befördert die monatliche Zeit und Geburt. Die Weinschencken hängen Scharley mit Holunter-Blüten in den Wein, ihme eine schöne Farbe und lieblichen Muscateller-Geruch zu geben, er rauschet aber davon leicht, und machet Kopfweh.

Scharb- oder Kraut-Hobel, ist eine lange hölzerne glat gehobelte Tafel, in der Mitte durchschnitten, und mit einem scharf-geschliffenen Eisen unterschieden, worauf in der Küche das Kraut oder die Gurcken zum Sallat klein geschnitten werden.

Schatten-Kraut, siehe Stern-Kraut.

Schauffel, ist ein eisernes Instrument, womit man den Schutt oder andern Unrath in einem Hause, in andere Gefässe einzuschauffeln pfleget; in der Küche brauchet man sie, die Kohlen damit aus dem Ofen zu holen, und selbige in die Kohl-Pfanne zu fassen.

Scheben, heissen diejenigen Spaltzen und Spreu, so aus dem gehechelten Flachs und Werck heraus geklopffet werden.

Scheffel, ist ein Maaß, womit trockne Sachen, Korn, Saltz, Obst und dergleichen gemessen werden. Er ist nicht allenthalben gleicher Grösse, und fast von einer Stadt zur andern unterschiedlich, z. E. eine Last Korn hält zu Dantzig und Hamburg 60. zu Magdeburg 72. Scheffel.

Scheffel, siehe Stutz.

Scheide-Müntze, ist kleine Müntze von geringem Werth, die allein dienet die Leute im täglichen Einkauff kleiner Nothwendigkeiten zu scheiden; im Gegensatz der groben oder Handels-Müntzen, als da sind Thaler, Zweydrittel-Halbe-ein Drittel- und ein Viertel-Thaler.

Scheide-Wasser, ist ein scharffes, beissendes Wasser, aus Vitriol und Salpeter, worzu von einigen noch Alaun und Saltz gesetzet wird, bereitet und vornemlich zur Scheidung der Metallen dienlich. Ausser dem wird es von verschiedenen Künstlern, Eisen-Aetzern, Kupfferstechern, und dergleichen gebraucht.

Scheit, ist ein grosses aus einem Klotz oder Waltze gespaltenes Stücke Holtz, so man im Ofen

oder auf dem Heerde verbrennen will. Was von Ober-Holtz nicht zum Bauen dienlich, wird zu Scheiten geschlagen. Die Scheite werden an einigen Orten zwey Ellen, oder vier Schuh, an andern aber nur sieben Viertel-Ellen, oder drey und einen halben Schuh, auch wohl nur anderthalb Ellen oder drey Schuh lang gemacht. Bey dem Scheit oder Claffterschlagen muß man vor allen Dingen wohl mercken, daß die Waltzen oder Klötzer, nach rechter Länge der Scheite nicht zerhauen, weil dadurch vieles in die Späne abgehet, sondern mit der Säge zerschnitten werden. Die Scheit- oder Claffterschläger müssen keine gantze Klötzer in die Waltzen einlegen, sondern solche, sie mögen seyn, wie sie wollen, in Scheite zerspalten, auch die Scheite in gleicher Länge schneiden, ob gleich die Aeste bisweilen hinderlich wären, so etwa ein paar Zoll ausmacht, sonst könte der Anschlag oder die Holz-Taxe nicht richtig gemachet werden. Wañ dieses bey den Waltzen oder Klötzern nicht in Acht genommen wird, so gehet durch jeden Hieb wenigstens eine Viertel-Elle Holtz ab, welches dann allezeit bey nahe die siebende Claffter Holtz Abgang macht. Eine jede Sorte Scheite muß zusammen gesetzet werden, ingleichen müssen die Unterlagen nicht von Latten-Stangen und spaltigen Scheiten, sondern von dürren Stangen seyn. Die Scheite muß man nicht auf die scharffe oder hohle, sondern, fein dichte in einander, auf die flache Seite legen. Sie müssen nicht nur forne, sondern auch hinten die rechte Weite und Höhe haben, und ist dabey wohl zuzusehen, daß nicht kurtze und krumme

Span-

Spannen-lange Stücklein, welche die Scheit-Schläger von Brüchen oder Quizlen abgestümelt, zerschlagen, und damit ihre Klafftern aussetzen. Die aus den Waltzen oder Klötzern gespaltete Scheite, werden Kern- oder Lager-Scheite genennet, zum Unterschied der Stock-Scheite, welche aus denen ausgerotteten Stöcken mit grosser Mühe gespaltet, und ebenfals der Klaffter nach verkauffet werden. Die Böttger-Scheite werden groß und starck gelassen, und nicht so offt, als die zum Brennen bestimmte Scheite gespalten, damit sie desto bessere Dienste thun können. Sie werden theurer, als andere Kern-Scheite bezahlet.

Schell-Fisch, ist eine kleine Art, Kabeliau, die in der Nord-See gefangen wird. Er hat in der Länge zwischen ein und zwey Fuß einen platten Kopff, grosse Augen, dicken und weissen Bauch, grauen Rücken, und gar keine Schuppen: sein Fleisch ist weiß, zart, wohl-schmäckend, die Leber aber ein niedlicher Bissen. Er wird aus dem Saltz gekocht, mit klarer Butter übergossen, und wenn man will, etwas Meßtrich dazu genommen.

Scherpe, heisset der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Weiß-Bier oder Breyhan überbliebenen Treben oder Träber.

Scheuer-Faß, ist ein rundes, flaches, hölzernes Faß, worinnen die gebrauchten Schüsseln, Teller und Töpffe, wieder rein gewaschen werden.

Scheune, ist ein Gebäude, so zum Land-Bau gehöret, und gebrauchet wird, unausgedroschen Getraide, oder Heu, darinnen aufzulegen. In der Mitte hat sie ein hohes und weites Thor, welches

an der andern Seite einen gleichen Ausgang haben soll, damit ein geladener Korn-Wagen hinein, und hindurch fahren könne. Zu beyden Seiten ist ein Raum, die Banse genannt, allwo das Getrayde in Garben aufgeschöbert oder gebanset wird. Zwischen diesen Thoren ist die Tenne, welche mit gutem Laimen wohl ausgeschlagen, und fein geebnet seyn soll, damit das Korn rein ausgedroschen werden könne.

Schiefer, ist ein dunckelbrauner geschmeidiger Stein, der sich in dünne Blätter spalten lässet, und zu Schreib-Tafeln, Tisch-Blättern, vornemlich aber zum Dach-Decken, gebrauchet wird. Ein Schiefer-Dach muß steiler als andere Dächer angeleget werden, damit ihm Wind und Wetter weniger schaden. Dasselbe wird aus Schiefer-Tafeln oder Platten, welche von dem Schiefer-Decker, durch Hülffe des Schiefer-Hammers, mit Schiefer-Nägeln eingeschlagen, und also geleget werden, daß immer die niedere von der höheren überdecket werde.

Schiefer-Zähne, seyn diejenigen sehr spitzigen Zähne, welche, sonderlich bey den Ferckeln, den andern immer vorstehen, und verhindern, daß solche davor nicht fressen könen, weil sie sich damit in das Zahn-Fleisch stechen. Diese Zähne müssen ihnen mit einer Zange abgezwicket, oder so bald man es gewahr wird, ausgeschlagen werden. Man merckt aber dieses Ubel an denen Ferckeln gar bald, dann sie schmatzen gantz ausserordentlich, und lassen die Körner, so sie fressen sollen, aus dem Maul fallen.

Schiff und Geschirr, begreifft alles dasjenige

ge Geräthe u. Werckzeug, so ein Land-Wirth bey seinem Feld-Bau nöthig hat; als Wagen, Pflüge, Egen, Wiesen-Hobel, oder Wiesenschleppē, Pflug-Schleiffen, Egeschlitten, Waltzen, Wagenkörbe, Wagen-Tücher; Mist-Hacken, Rade- und Spitz-Hacken, Schauffeln, Schüppen, Spaten, Sensen, Sicheln, Heu- und Mist-Gabeln, Heu-Bäume, Heuseile; allerley Sorten Ketten, Stricke und Leinen, Mist-Tragen, Schiebe-Karren und Radebergen, höltzerne und eiserne Harcken, Pfahl-Eisen, Krautstreiche, Futter- oder Heckerlings-Bäncke, Dengelzeug, Schleif- und Wetzsteine, die völligen Pferd-Geschirre an Zäumen, Zügeln, Acker- und Fahr-Kummten, Sätteln, Seiten-Blättern, Reitscheiden, Hinter-Zeug 2c. welches alles ein sorgfältiger Hauß-Wirth jederzeit, im guten Stande zu haben geflissen seyn soll.

Schild-Kröten, sind vierfüßige Thiere, die auf der Erde und im Wasser leben, deren Leib mit zwo harten Schalen, die man Padden nennet, wie mit Schilden, bedeckt ist. Die untere ist platt, die obere etwas rund erhaben. Unter denselben gehen der Kopf, Schwantz und die vier Füsse hervor, doch so, daß sie eingezogen, und mit der Schaale bedecket werden können; sie hecken offt, und pfleget eine alte Schildkröte in einem Jahre wohl tausend Eyer zu legen. In Europa werden auch Schildkröten hin und wieder gefunden, die aber sehr klein, und nur eine grosse Herren-Speise sind. In grossen Gärten und Teichen werden sie vielmal nur zur Lust gehalten.

Schilff, siehe Rohr.

Schimmel, ist ein unvollkommenes Gewächs, so von übriger Feuchtigkeit entstehet, und sich an die Dinge ansetzet, blau oder grünlicht, auch wohl vermischt von allerhand Farben. Wann man den Schimmel durch ein Vergrösserungs-Glas ansiehet, ist er wie eine bundte Wiese anzusehen; es gehen aber die meiste Helmlein auf kleine Knöpfflein aus, wie die jungen Schwämme. Der Schimmel wird aus der Ausdämpffung erzeugt, indem er sich Flocken-weiß ansetzt, dieselbe wird durch die äusserliche feuchte und warme Lufft befördert, weil die Wärme die Dünstung auszichet, die Feuchte aber ihr den Stoff giebt, daher der Schimmel im Sommer eher, als im Winter sich ansetzet, und safftige, schmierige Dinge leichtlich verschimmeln.

Schimmel, heisset im Reutstall ein gewisses Haar der Pferde, so mit weiß eingesprengt. Nachdem der weissen Haare mehr oder weniger, und so oder anderst zerstreuet liegen, werden die Schimel genennet Apffel-Schimmel, Blau- oder Eiß-Schimmel, Fliegen-Schimmel, Roth-Schimmel, Spiegel-Schimmel, und Schwartz-Schimmel.

Schincken, ist die Keule, oder auch die Schulter von einem Schwein. Er wird vor ein niedliches Essen gehalten, wann er wohl geräuchert, und wohl zugerichtet ist. Die Westphälischen und die Pomerischen haben den Ruhm vor andern, welches der gute Eichel-Mast, so in selbigen Landen überflüßig ist, vornehmlich mag zugeschrieben werden, worzu aber auch die Art zu räuchern, und

der

der Rauch selbst, der von harten Eichen- oder Büchen-Holtz kömmt, nicht wenig beytragen. Wer einen Schüncken gut räuchern will, der lasse ihn erst acht Tage frisch liegen, daß er mürbe werde, denn lege man ihn in Saltz auf acht Tage, und wann er heraus genommen, drucke man die Peckel mit einer darauf gelegten Last wohl aus, saltze ihn noch einmahl auf der Fleisch Seite, nach dreyen Tagen hängt man ihn in eine Rauch-Cammer, und gebe ihm einen feinen Rauch von Eichen- oder Nuß-Blättern, von Wachholder oder Roßmarin, und andern wohlriechenden Kräutern. Wann er gekocht werden soll, muß er erst in laulichen Wasser ausgewässert werden, dann in einen engen Schincken-Kessel gesteckt, auf dessen Boden etwas Heu, mit ein paar Zwiebeln gelegt, und mit wenigem Wasser gesotten werden. In solcher Brühe lässet man ihn halb erkalten, nimmt ihn sodann heraus, lässet die Brühe abtrauffen, ziehet ihm die Schwarte ab, besteckt das Fleisch mit Näglein, oder bestreuet es mit Pfeffer, decket die Schwarte wieder darüber, und lässet ihn vollends erkalten.

Schindeln, sind kleine einer Hand breite und etwas lange Bretlein, welche ineinander gefüget, oder übereinander schlagend aufgenagelt werden, ein Hauß damit zu decken. Weilen solche Dächer der Feuer-Gefahr sehr unterworffen, werden sie nicht gerne gestattet, wo man es ändern kan. In den Holtzungen ist auch wohl Acht zu haben, wie mit dem Schindel-machen räthig umgegangen werde, daß keine junge, sondern alte ausgewach-

sene Bäume dazu genommen, und zuvor recht ausgesehen, zu rechter Zeit geschlagen, und nicht auf der Stelle verarbeitet, sondern weggebracht werde.

Schirling, Witerich, ist ein wildes Kraut, so an wilden schattigen Orten, in den Wegen und Aeckern, neben alten Mauren u. s. f. wächst; seine Blätter gleichen dem Gartenkerfel, der Saame dem Aniß, und die Wurtzel dem Pastinack. Es hat einen widerlichen Geruch, und ist ein schädliches gifftiges Kraut für Menschen und Vieh. Doch haben einige mit der Wurtzel die harten Geschwüre der Leber und Miltz geheilet, und davon innerlich eingegeben: Aeusserlich dienet das Kraut zu allen hitzigen Schäden, wann es zerstossen und Pflaster-weise aufgeleget wird. Grün aufgebunden, ist es ein kräfftiges Mittel wider die Rose, wird auch wohl auf die geschwollene Miltz gelegt. Der Safft benimmt alle Schmertzen, wo er hingestrichen wird. Die Wurzel klein geschnitten und in ungesalzener Butter gebraten, durch ein Tüchlein gewunden, ist eine vortreffliche Läusesalbe.

Schirr-Meister, ist der erste unter denen Ackerknechten auf einem Meyerhof oder grossen Vorwercke, dem das Geschirr zu seiner Verwahrung und Rechenschafft anvertrauet, und die Aufsicht über die andern Knechte und Jungen anbefohlen ist. Er muß vollkommenen Verstand und Wissenschafft von allerley Schirr-Arbeit und Werckzeug haben, auch selbiges verbessern, und selbsten zimmern und schnitzen können. Er soll allerhand gebräuchlichen Werckzeug zweyfach

oder gedoppelt und im Vorrath haben, als son-
sten die Anzahl seiner Knechte erheischet, damit,
wañ etwas abgehet, abgenutzt und verdorben, ver-
lohren oder zerbrochen wird, man stracks ein an-
ders an derselben statt habe, damit der Arbeiter
nicht verhindert, an der Arbeit nichts versäumet,
noch den Nachbarn mit Entlehnen Verdruß und
Ungelegenheit gemachet werde. Er soll seine
Schirrkam̃er reinlich, und alles darinnen ordent-
lich halten, ein jedes an seinem gehörigen Ort stel-
len und aufhängen, und den Schlüssel dazu nicht
einem jeden Preiß geben, sondern selbsten auf- und
zuschliessen; er soll auch besondere Aufsicht auf die
Knechte und Acker-Fröhner haben, daß sie ihre Ar-
beit der Schuldigkeit nach verrichten, u. nicht fey-
ren oder faullentzen, daß die Knechte ihre Ochsen
und Pferde treulich und fleißig füttern, nichts ver-
untreuen oder verpartiren, zu früher Tageszeit an
die Arbeit fahren oder gehen, bey rechter Zeit wiede-
rum Feyer-Abend machen, ihres Viehes wohl pfle-
gen und warten, Wagen, Pflüge, Egen, Waltzen
und anderes Ackerzeug nicht verwüsten, und Ach-
tung geben, daß nichts muthwillig zerbrochen
werde.

Schlaf, ist ein solcher Zustand des Menschen,
oder eines andern lebendigen Cörpers, da die äus-
serlichen Sinnen, samt der Bewegung aufhören,
und gleichsam ohnmächtig werden. Dann so lange
die Lebens-Geister in gehörigem Umlauff beharren,
empfangen sie gar leicht den Eindruck der äusser-
lichen Vorstände, unterhalten die Empfindung
derselben in den Werckzeugen der Sinnen, und er-
regen

regen hinwieder innerliche gewisse Bewegungen. Dieses nennen wir wachen, und das Widerspiel solchen Zustandes schlaffen. Schlaffen und Wachen wird von den Aertzten unter die Dinge gezehlet, die sie unnatürlich nennen, und derer ordentliche Mäßigung zu Erhaltung der Gesundheit nöthig ist. Wie lange man nach den Regeln der Gesundheit schlaffen soll, ist mit Unterscheid des Alters und der Leibes-Beschaffenheit zu beantworten. Junge Leute schlaffen länger als die Erwachsenen, Fette und Völlige länger als die Magern, Melancholische länger als die Cholerischen, u. insgemein je lebhaffter die Leibes-Beschaffenheit ist, je kürtzer der Schlaf, weil die Flüchtig- und Flüßigkeit der Säffte ihren Umlauff beständiger unterhält. Wann man vor bekandt annimmt, daß der Mittagsschlaf die Verdauung befördere, wie wohl dieses nicht von allen eingeräumt wird, so kan Kindern, oder alten Leuten, die einen schwachen Magen haben, dergleichen Hülffe wohl gegönnet werden; sonsten wäre es besser, sich dessen zu enthalten, dieweil er Kopffweh, schwaches Gedächtniß und Trägheit verursachen soll.

Schlaf-Aepffel, siehe Rosenschwam.

Schlaf-Mittel, Schlaf-Trunck, sind solche Mittel und Artzneyen, die durch ihre Kälte u. von derselben verursachte Gerinnung der Leibessäffte den Umlauff derselben hemmen, u. folglich den Schlaf zuwege bringen. Sie werden in schmertzhafften und hitzigen Krankheitē heilsamlich angewendet; in solchen aber, wo die Säffte vorhin faul u. dicke sind, als in der Wassersucht u. dergleichen, zerstöhren sie

die

die schon geschwächte Leibes-Kräffte, und verursachen den Todtenschlaf, oder gar den Tod.

Schlaf-Tranck, siehe Schlaf-Mittel.

Schlag, ist eine plötzliche Unterbrechung aller Lebens-Kräffte und Bewegungen durch Verstopffung des Anfangs der Nerven: Oder eine schnelle Stürtzung aller Würckungen der Seelen und des Leibes, durch Hemmung des Umlauffs der Säffte, in dem Gehirn. Diese Kranckheit ist von der fallenden Sucht darinnen unterschieden, weil sie alle Bewegungen auf einmal abbricht, die doch in der fallenden Sucht einiger massen noch übrig bleibē; und von dem Todtenschlaf, indem daß dieser den Athem nicht so hart beklem̄et. Der leidende Theil ist das Gehirn, wann in demselben das Geblüt gestopffet wird, und wie gerinnet. Die Ursachen solcher Verstopffung kommen theils von ungesunden schweren Speisen, oder Sachen, so die Säffte verdicken; theils von schädlichen Einfluß gewisser Gestirne, sonderlich des Monds. Die Vorläuffer dieses Zufalls pflegen zu seyn Kopffschmertzen, Betäubung, Schwindel, Trägheit, Knirschen der Zähne im Schlaf, Uberfluß des Schleims aus der Nasen und des Speichels. Die Gefahr der Kranckheit ist aus der Beschwehrnuß des Athems abzunehmen, nachdem dieselbe stärcker, oder gelinder ist. Wo sich ein Schnarchen dabey einfindet, oder ein Schweiß ausbricht, ist die Hoffnung des Lebens verlohren. Wann der Zufall plötzlich ankömmt, ist ihm leichter zu helffen, als wann ein gelindes Fieber vorher gegangen. Hingegen wann ein Nasenbluten oder ein starckes Fieber

der darauf erfolget, ist ein gutes Zeichen. Ein wiederholter Anfall ist allezeit gefährlicher als der vorher gegangene. Die dicke Herbst- und Winter-Lufft bey starcken und kalten Winden, pflegt Schlagflüsse mitzubringen. So sind auch völlige und flüßige Leute vor andern der Gefahr unterworffen. Einen damit Befallenen muß man warm halten, mit leichten Speisen, sonderlich guten Fleischbrühen, mit Roßmarin, Majoran, Salbey, u. d. g. angemacht, und mit dünnen Geträncken, guten Wein, doch nicht lauter, sondern mit gekochtem Wasser, oder Sauer-Brunnen versetzet, versorgen, am Leibe starck reiben, sonderlich an den äussersten Theilen, und wo möglich, durch herum tragen, mäßig bewegen.

Schlag, ist bey dem Frost ein abgeholtztes Feld, das zu künfftigen Anwachs geheget wird. Dieselben sollen bey dem schwartzen sowohl, als laubigen Holtz, von Anfang geheget, und weder betrieben noch begraset werden, so lange bis der Augenschein gebe, daß es ohne Schaden geschehen könne.

Schlagen, sagt man, wann ein Rehbock, oder ein Hirsch, das rauhe Häutgen von dem Geweyh abschlägt.

Schlag-Holtz, lebendiges Holtz, Unter-Holtz, wird das Laub-Holtz genennet, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekömmt, und alsofort das erste Jahr davon wieder ausschlägt, Sommer-Latten treibt, und nachdem der Boden gut, oder das Holtz nach seiner Art gewächsig ist, in acht, zehen, funffzehen, mehr oder weniger Jahren, wieder schlagbar

bar wird. Wann kein Ober-Holtz vorhanden, fält der Name Unter-Holtz weg, und wird es so dann nur Schlag-Holtz, oder lebendiges Holtz genennet, weil es beständig fortwächset, und weiter keines Säens noch Pflantzens bedarff, sondern allezeit vom Stock wieder ausschläget. Das Schlag-Holtz giebt gute Gräserey, und kan, nachdem die Gehaue drey, vier und mehr Jahre geschonet, alsdann zur Vieh-Weide gebraucht werden. Die Zeit, in wieviel Jahren das Schlag-Holtz abzutreiben, muß ein jeder Hauß-Wirth und Pfleger selbsten nach seiner Gelegenheit anordnen, und den Hau, wie er das Holtz am besten nutzen kan, und nachdem er solches für seine Haußhaltung bedürftig einrichten. Wo so viel Schlag-Holtz vorhanden, daß man alle Jahr ein gewisse Refier oder Anzahl an Aeckern abtreiben kan, bleibet es ein stetiger Nutzen, sonderlich, wann der Stock kaum drey bis vier Zoll hoch gelassen, und fein glatt abgehauen wird, so schläget es auf denen Seiten in unterschiedenen Sommer-Latten aus, und wird von Gehau zu Gehaue dichter; dann da zuvor nur ein Stamm gestanden, schläget es wohl in zehen bis zwölff Sommer-Latten, und folgends in so viel Stämme aus. Von Ausgang des May an, bis wieder im Herbst, oder deutlicher zu sagen, von der Zeit an, da das Laub heraus bricht, und bis es wieder abfället, soll man kein Schlag-Holtz fällen, dann es schläget nicht wohl wieder aus, weil der Safft Sommers-Zeit über schon in dem Stamm, Aesten und Blättern, und nicht in der Wurtzel ist, überdiß auch die Sonnen-Hitze den Wiederwachs hindert.

dert. Die rechte Zeit das Schlag- oder Unter-Holtz zu fällen, ist vom letzten September bis November, so bald das Laub anfängt zu fallen, oder vom Januario bis zu Anfang des Aprils, ehe das Laub ausschläget. Am besten ist es, man lasse erstlich die gröste Kälte vorbey, und lasse alsdann erst den Holtz-Hieb angehen, weil sonsten der starcke Frost auf den abgehauenen Stock allzustarck eindringen, und Schaden verursachen möchte. Zum längsten soll das angewiesene Schlag-Holtz noch vor dem Mittel des Aprils gefället seyn, und so bald möglich aufgeräumet, u. aus dem Gehaue heraus geschaffet werden, damit an den jungen Sommer-Latten kein Schade geschehe. Bey Abtreibung des Schlag-Holtzes soll wohl in Acht genommen werden, daß der Hieb oder Schnitt fein glatt u. schräge gehe, damit der Regen, Kälte und Schnee nicht eindringen und Fäulniß verursachen könne. Theils hauen es gar kurtz an der Erde weg, theils lassen auch einen Stock von einer Viertel Elle oder mehr stehen, daß die Somer-Latten und Sprossen häuffiger wieder ausschlagen. In denen Gehauen des Schlagholzes hat man nöthig, ehe etwas zu Feuer-Holtz angewiesen wird, daß man dasjenige Holz, so zu Hopffenstangen, Reiffstäben, Latten, Leiter-Bäumen, Darrhorden-Stäben rc. zu gebrauchen, zuvor aushauen lasse, dañ solches theurer u. nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brennholtz.

Schlag-Wasser, ist ein stärckendes Haupt- und Hertz-Wasser, so mit Wein aus Schlüssel-Mayen- und blauen Viol-Blumen gezogen wird, und in den Apothecken zu bekommen ist.

Schlamm,

Schlamm, nennet man den Unrath, der aus den Teichen und Gruben heraus geschaffet wird; solcher ist zu Düngung der Felder sehr bequem, und allem Getrayde dienlich; man muß ihn aber ein Jahr über den Hauffen liegen und faulen lassen. Je länger er lieget, je besser es ist, denn wenn er alsobald frisch auf die Aecker geführet wird, ist er noch zu roh, und dünget gar wenig. Es ist auch der Schlamm, so man auf der Gassen und Strassen zusammen bringen läßt, zur Düngung nicht undienlich, sonderlich ist er gut vor die Bäume, doch hält dergleichen Düngung nicht über zwey Jahr wieder.

Schlemmen, heisset einen Teich, Tümpffel oder Graben, von dem darinnen befindlichen Schlamm saubern und reinigen. Das Schlemmen ist denen Teichen überaus dienlich, und kan man auch den Teich-Schlamm, wenn man ihn ein Jahr lang liegen, und sodenn auf die Felder führen lässet, mit gar guten Vortheil, an statt eines Düngers gebrauchen.

Schlange, ist ein kriechender Wurm, oder Thier, ohne Füsse, mit Schuppen bedeckt, so mit seinem Biß vergifftet. Sie hat einen kleinen Kopff, einen langen dünnen Leib, in dem Maul Zähne, und eine dünne schwartze Zunge, welche sie geschwind beweget, daher sie wie ein Stachel mit Wieder-Hacken anzusehen. Es giebet derselben unzehlbare Arten, nicht sowol bey uns in Europa, als in den übrigen Theilen der Welt, wovon alle Reise-Beschreibungen voll sind. Ausser dem Biß, womit sie schaden, sind sie auch begierig nach der Milch, und sau-

gen offt die Kühe aus bis auf das Blut. Doch sind sie in der Medicin zu vielen Dingen nütze; wie denn die Haut und das Fett für mancherley Kranckheiten gebraucht, und von Schlangen-Fängern auf den Märckten herum geführet wird.

Schlangen-Kraut, dieses Kraut hat einen hohen buntgesprengten Stengel, und eine gelbe oder rothe Frucht, in Gestalt einer Traube. Es wird meistens zur Zierde in den Gärten gezogen, und durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. In der Medicin wird die Wurtzel am meisten gebraucht; sie eröffnet und reiniget, zertheilet und verzehret die zähen Feuchtigkeiten, räumet die Brust, wehret dem Gifft, treibet den Schweiß.

Schlangen-Mord, siehe Scorconere

Schlangen-Zünglein, siehe Natter-Zünglein.

Schlehen-Dorn, ist ein Strauch, der an Zäunen, Wegen, und auf den Feldern wächst, holtzige Zweige mit scharffen Dornen, Blätter etwas kleiner als die Pflaum-Baum-Blätter, und eine kleine runde Frucht hat, an Farbe den Pflaumen gleich, inwendig grün, und eines sehr herben Geschmacks. Die Blüthe ist weiß und wohlriechend. Dieselbe wenn sie noch frisch, in Bier oder Wein über Nacht geweicht, oder abgekocht, und davon getruncken, macht eine gelinde Oeffnung des Leibes, und ist eine treffliche Blutreinigung. Das davon abgezogene Wasser, ingleichen der daraus beteitete Syrup ist gut für Heiserkeit, Husten und den Nieren-Stein; Die Blüthe oder auch die Frucht gedörret, gepülvert, und in warmen Wein ein-

eingenommen, treibet den Stein und den Harn. Die Beeren sammt den Kernen gestossen, und ein Wasser davon gebrannt, dienet wider die Ruhr und andere Bauch- und Blut-Flüsse. Der Safft davon zu Mus gekocht, stärckt den Magen, stillet das Erbrechen, die weisse und rothe Ruhr; so kan auch aus dem Safft eine Conserve gemacht, und in der Conditerey gebraucht werden.

Schleiffen, ist, einen rohen oder abgenützten schneidenden Werckzeug, durch Reiben auf einem Schleiff-Stein, die Schärffe, oder einem rauhen Cörper, die Glätte geben. Es wird auch von Glaß, Diamanten, und andern edlen Steinen, gesagt, wann ihnen das rauhe benommen, die gehörige Gestalt, nebst dem Glantze, gegeben wird, oder allerhand zierliche Figuren darauf gerissen werden.

Schleif-Kanne, ist ein von höltzernen schmalen Tauben, zusammen gesetztes, und durch Reiffen aneinander getriebenes, von innen ausgepichtes Geschirr, mit einer langen, vornher mit Blech beschlagenem Schnautze u. einer runden Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuschiebling versehen, welches allerhand Naß darinnen auf- und fortzutragen, bequem zu gebrauchen ist.

Schleiff-Steine, Wetz-Steine, werden an solchen Orten, wo Stein-Brüche sind, als in Sachsen und Böhmen, viel verfertiget, und auf die Märckte herum geschickt. Sie sind von verschiedener Art, nach ihrem Gebrauch. Die gröbsten sind grosse, runde Sand-Steine, so wohl auf die Schleiff-Mühlen, als auch vor die Scheeren-

Schleiffer und die Land-Leute, zu ihrem eigenen Gebrauch, Aexte, Beile, und andere nöthige Werckzeuge damit zu schärffen, und zwar von verschiedener Grösse. Die feineren und klaren Steine, welche nicht dürffen umgedrehet, sondern mit einer Hand können gebraucht werden, sind theils schwartz, theils grünlich, theils grau, und die feinesten werden von Barbierern, zum Scheer-Messer abziehen, die andern von Handwercks-Leuten, als Tischlern und Drechslern, ingleichen eine absonderliche Art mit Griffen, von Bauern zum Sensen- und Sichel-wetzen gebraucht.

Schleyen, ist ein mittelmäßiger schleimigter Fisch, der seinen Namen vom Schleim hat: denn er wühlet gern im Schlamm, suchet seine Nahrung im Schlamm, und schmeckt auch sehr nach Schlamm, daher hält man ihn vor einen ungesunden Fisch, daran sich einer leicht ein Fieber essen kan. Er siehet schwärtzlich auf dem Rücken, und schwartz-gelb auf dem Bauche, mit blaulichten Floß-Federn; seine Schuppen sind so klein, und mit einem dichten Schleim überzogen, daß man ihn unter die glatte Fische zehlet. Er wächst geschwind, und laichet einmal im Martio, und das andere mal im Junio. Er kan wie andere gemeine Fische gesotten, geröstet und gebacken werden. In der Artzney soll der Schley, wenn er auf dem Rücken aufgerissen, umgewendet, und mit der inwendigen Seite auf die Fußsolen und flache Hände eines Krancken gebunden wird, die unmäßige Hitze stille.

Schlicker-Milch, Schlotter-Milch, wird die nach abgenommenen Rahm, oder Sahne überblie-

bliebene lautere Milch genennet, welche in Quarck-Käsen gebrauchet, oder vors Vieh-Gesinde mit eingebrocktem Brod verspeiset wird.

Schlingen-Baum, ist ein Strauch, so nicht über eines Daumens dick, und bis zwey Ellen hoch erwächst, hat ein zähes, biegiges und nit leicht brüchiges Holtz, grosse weißlichte, paarweise, gegeneinander stehende Blätter, weisse Blüth, die Doldenweise erwächst, und kleine Linsenförmige Beerlein ansetzet, die anfänglich grün, nachmals roth, und endlich schwartz werden. Er wächst an ungebaueten Hügeln, seine Blätter ziehen zusammen, und mit Wein abgekocht, befestigen sie die wacklendē Zähne und reinigen das Zahn-Fleisch von aller Fäulniß.

Schlitten, ist ein Gerüst, welches aus zweyen langen schmalen Höltzern bestehet, so an einem End etwas in die Höhe gekrümmet, und mit Quer-Höltzern nebeneinander gefüget werden. Hierauf wird entweder die Last selbst geleget, oder ein Kasten gesetzt, in welchem Menschen und Güther bequem gestellet, und dergestalt fortgezogen werden, daß das gantze Gerüst auf vorgedachten Höltzern über den Boden hinschleiffe. Die, so allein Lasten zu schleppen dienē, werden absonderlich Schleiffen genennet. Die so auch vor Menschen dienen, werden im Winter auf dem Schnee oder Eiß gebraucht, und entweder zu reisen, oder bloß zur Lust angewendet. Diese letztere heissen Jagd- oder Rennschlitten, werden von einem Pferd, das mit einem prächtigen Zeug und Schellen behangen, gezogen, auch trefflich ausgearbeitet, und kostbar gezieret.

Schloß, nennen die Jäger diejenigen Knochen

an einem Stück Wild, welche sich voneinander thun, wann sie die Jungen gebähren.

Schlossen, Hagel, ist ein wässeriges Lufft-Zeichen, das in einer Wolcken gezeuget, die in die obere Lufft aufgezogen, daselbst zerschmelzt oder zerfällt, und davon die von der mittlern Lufft gefrorne Regen-Tropffen, oder die zerfallene Stücken mit Ungestüm herab fallen, daher die Schlossen rund oder eckig, auch grösser oder kleiner werden. Im Sommer hagelt oder schlosset es öffter, als im Winter, weil alsdann die starcke Hitze die Wolcken höher aufziehen, und wieder zerschmelzen kan, die aber bey mäßiger Wärme aufsteigende Wolcken nicht hoch erhoben werden, und bald im Regen oder Schnee wieder herab fallen. Ein Pachter, der alle Unglücks-Fälle übernommen, ist auch Schlossen- und Hagelschaden zu tragen schuldig. Wo ein Ungewitter mit Schlossen antrifft, thut es an Feld- und Baum-Früchten, auch an Häusern grossen Schaden, doch macht es, nach dem Sprichwort, keine Theurung.

Schlösser, die Thüren an Häusern und Gemächern, Kästen und Schräncken, zu verschliessen. Es gehören darzu überhaupt: Der Riegel, das Gefeder, der Dorn u. der Schlüssel. Blinde Schlösser heissen, die inen verdeckt sind, und nicht anders, als mit dem Schlüssel können geöffnet werden. Vorhänge- und Vorleg Schlösser, die nicht an der Thür fest sind, sondern vor einen Anwurff in die Krampe gehänget werden. Von beyden giebt es ungemein viele Arten, daß man sie kaum zehlen kan, und werden von einem eigenen in Teutschland

überall

überall befindliche Handwerk, das man die Schlösser nennet, verfertiget u. verkaufft, welche zugleich auch die übrigen Beschläge zu Thüren, Fenstern, Kästen und Schräncken machen.

Schlucken, Schluchzen, ist eine zuckende Bewegung des Zwerchfells, wann der Magen-Mund durch eine saltzige Schärffe gereitzet wird. Die Alten haben es vor einen Zufall des Magens gehalten; man erkennet aber nunmehro, daß es an dem Zwerchfell hafftet. Es ist ein beschwerliches, und wann es zum hitzigen Fieber oder rothen Ruhr schlägt, auch gefährliches Ubel, u. des Todes Vorbote, ingleichen, wann es auf eine Ohnmacht, Entzündung eines innerlichen Theils, oder harte Verwundung folget. Wer darzu geneigt, soll saure, scharffe und saltzige Speise meiden, nicht starck essen, auch nicht kalt trincken.

Schlüssel-Geld, ist eine hergebrachte Gewohnheit, da der Käufer eines Hauses, über das mit dem Verkäuffer bedungene Kauf-Geld, dessen Eheweib noch ein namhaffte Sum̃a aus Höflichkeit bezahlt.

Schmal-Thier, heißt ein junges Reh oder Hindin, so meistens zwey Jahr alt ist.

Schmaltz, ist die Fettigkeit, so aus dem Fleisch der Thiere gezogen wird, es sey durch Feuer mit sieden, braten oder schmeltzen; oder durch Auflösung von ihm selbst, oder an der Sonne, wie das Kapaunen- Eschen- und ander Schmaltz. Das Schwein- u. Gänseschmaltz sind die bekanntesten, am besten zu haben, und am meisten bräuchlich; sie sind dem Munde angenehm, dem Magen aber, wann sie allein, und nicht wohl gesaltzen, genom̃en

werden, schädlich; in der Küche hingegen sehr nutzbar. Die übrigen werden bloß zum Gebrauch in der Medicin meistens von Apotheckern geführet, Bibergeilschmaltz, Storchschmaltz, Schlangenfett, Murmelthierschmaltz, Menschenfett, u. d.g. verschiedene von dergleichen Schmaltzen führen auch die Scharffrichter, als Kamm-Fett, oder Pferde-Fett; in die Pflaster, Hunde-Fett, Katzenschmaltz, u. s. w.

Schmeltz, ist eine Art gefärbten Glases, so von Zinn u. Bley-Aschen, mit einigen Zusatz gemacht, und mit gewissen mineralischen Materien gefärbet wird. Es wird mit demselben auf Gold, Silber und Kupffer gemahlt. Es wird auch in kleinen runden und länglichen durchlöcherten Körnern, an Faden gezogen, und bey dem Frauenzimmer zu Besetzung u. Anzierung verschiedener Dinge gebraucht.

Schmergel, ist ein harter eisenfarbiger Stein, den einige vor eine Art von Blutstein, andere für eine steinigte Marcasita halten. Er wird aus Spanien, Engelland und Schweden zu uns gebracht. Der Englische ist der gebräuchlichste, und wird so wohl gantz, als gepülvert verkaufft. In gantzen Stücken, wann sie darzu geschliffen werden, dienet er den Glaß- und Stein-Schneidern, weil er den Diamanten gleich ritzet. Der gepülverte, wie ihn meistens die Materialisten führen, wird von den Büchsen- Waffen- und Messer-Schmidten zum Poliren, und von denen Mechanicis zum Schleiffen der Optischen Gläser gebraucht.

Schmerlen, sind kleine Fischlein so sich in reinen und steinigten fliessenden Wassern aufhalten; sind

sind auf dem Rücken schwärtzlich, und überall mit kleinen Flecke bestreuet, am Bauch aber weiß. Sie werden vor ein besonderes Lecker-Bißgen und gar gesund gehalten, so daß sie auch Krancken und Wöchnerinnen mögen gegeben werden. Sie werden aus dem Saltz gesotten, und mit Eßig abgeschreckt, damit sie blau anlauffen. Man kan sie auch in Wein ersäuffen, mit demselben abkochen, und mit Butter, Zucker und Muscaten-Blumen abwürtzen. Sie sind auch gut zu backen. Wann man sie recht wohlschmeckend haben will, soll man sie in süsser Milch oder Rohm sich dicke sauffen lassen, und sodann kochen.

Schmier-Vieh, ist ein unreines Schaaf-Vieh, so mit der Krätze angesteckt, zu seiner Heilung mit Salben geschmieret, und von der gesunden Heerde abgesondert worden: Dergleichen unter das reine Vieh zu treiben nicht erlaubt, u. in verschiedenen Lands-Ordnungen zu halten verbotten ist.

Schmuck, ist alles dasjenige, was die Weiber an den Leib legen, so nicht eigentlich zur Kleidung, sondern allein zur Zierde gehöret, als allerhand Ringe, Spangen, Hals- und Armbänder, u. d. g. Der Schmuck gehöret zum Heyrathgut.

Schnapp-Weisse, ist eine von Holtz verfertigte und ausgespannte Machine, worüber das gesponnene und von der Spuhle lauffende Garn gespannet, und in Gebind und Strehne geschlagen wird; so offt ein Gebind voll ist, thut der unten daran hängende Hammer einen Klapp.

Schnecke, ist ein Wurm, schwartz oder grau anzusehen, er hat keine Füsse, sondern hilfst ihm fort

durch Krümmung des Bauchs. Wann er gehen will, streckt er vier Hörner aus, die ihm über den Kopf heraus gehen, womit er versucht, ob ihm nicht etwas im Wege stehe; daher einige geglaubt, daß es seine Augen sind. Die Zeugung geschiehet durch Eyer oder Rogen, wie Fische. Einige Gattungen leben auf dem Lande in Gärten und Wiesen, andere in Wassern und Sümpffen; die ersten, so in Gärten und Weinbergen, oder in trocknen Gräben gehalten werden, brauchet man in der Küche zu verspeisen, u. zwar nur im Winter, wann sie geschlossen sind, da man sie Stückweise kaufft. Es ist aber, die Wahrheit zu bekennen, an denen Schnecken wenig zu erjagen, und müssen die guten Brühen hierbey wohl das beste thun. Die Liebhaber wollen ihm zwar allerhand Kräffte zuschreiben, u. soll deren Gebrauch nicht nur venerem stimuliren sondern man will auch denjenigen, der die Lebendigen in guten Wein ersauffen lässet, und geniesset, selbiges Jahr vom Fieber frey halten; allein weil sie gemeiniglich aus einem schleimichten Wesen bestehen, so halte ich sie nicht vor gar gesund. In der Artzney sollen die Schnecken, wann sie zusamt den Häußlein zerstossen, einem Wassersüchtigen aufgeleget werden, das Wasser ausziehen. Die Asche von verbrannten Schneckenhäußlein dienet zu einem Zahn-Pulver.

Schnecken-Berg, wo man Schnecken in Vorrath halten will, kan man im Garten an einem erhabenen Ort und auf mürben Boden, ein Berglein von Erde aufschütten, oder in einer nicht gar tieffen Gruben, einen Hauffen grosser Feldsteine zusam-

zusammen legen, und mit einem Wasser-Graben, oder mit einem Drat-Gitter, etwas von weiten umgeben, damit die Schnecken nicht hinweg lauffen. Dahin lässet man im Sommer, so viel man will, Schnecken tragen, so kan man sie im Herbst, wann sie sich geschlossen, wieder suchen. Immittelst speiset man sie mit Sallat-Blättern, oder Weitzen-Kleyen, die man ihnen nach einen Regen vorschüttet.

Schnecken-Häuslein, Schnecken-Fäßlein, sind kleine, in Form eines Eyes hohl gegossene, und mit einem Decklein von oben her versehene Schläge und Behältnisse, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken, aufgetragen und daraus gegessen werden.

Schnecken-Rundung, ist bey den Jägern ein gehauener Weg, gleich den andern Flügeln; aber seine Rundung läufft immer enger und enger und trifft nirgends zusammen.

Schnee, ist ein gefrorner schaumiger Dampff, oder wie andere behaupten, eine zergangene Wasser-Wolcke, die sich in zertheilten Flocken herab lässet. Die Auflösung einer solchen Wolcke geschiehet entweder durch den Wind, oder, und zwar vornemlich, durch die Wärme, daher, wann es schneyen will, die Kälte nachlässet. Die Flocken sind entweder groß oder klein. Dann, wann der Schnee wässerig, kan er keine vollkommene Rundung bilden, sondern weiset sich wie ein Flämlein. Ist aber die Kälte grösser, so gefrieret ein jedes Schnee-Tröpflein zu einem Kügelein, die, von dem Winde in der Lufft umgetrieben, ehe sie auf die Erde fallen,

durch

durch vermischtes Anstossen und Reiben, eine Sternformige, oder sechseckige Gestalt gewinnen. Der Schnee dienet den Aeckern, daß er die unnütze Kräuter und Würme, so den Früchten schaden, unterdrückt; er verwehret, daß die Früchte sich nicht überwachsen, noch gar zu dicke ins Kraut schiessen, und allzufrühzeitig hervor kommen, und wann sich seine feuchten Theile mit den irrdischen Theilen der Erde vermischen, so entstehet daraus ein Koth, Schlamm und Düngung, welche zu der Fruchtbarkeit der Erden sehr vieles beyträget.

Wann es klein und subtil schneyet, ist grosse Kälte, die eine Zeitlang anhalten wird, zu vermuthen.

Der grosse breite und vieleckigte Schnee aber, der als Wolle und Federn herab fällt, und sich zusammen ballen lässet, verkündiget gemäßigte Kälte und Thau-Wetter.

Wann die Kälte am strengsten angehalten, und darauf nachläßt, die Lufft auch dabey dick und trübe wird, so ist Schnee-Wetter zu vermuthen.

Auf trockene Kälte, die nichts frierend machet, folget ebenfalls gemeiniglich Schnee Wetter.

Schneeballen, ist ein starckes Stauden-Gewächs, dem Hollunder gleich, mit etwas unterschiedenen Blättern. Seine weisse und zuweilen Schwefel-gelbe Blumen sind so klüglich zusammen gesetzt, daß es von ferne scheinet, ob sey der Baum mit Schnee-Blättern behänget. Sie erscheinen im Junio, haben keinen Geruch, und setzen keine Frucht. Er stehet wohl im feuchten Erdreich, und muß durch die Wurtzel-Brut fortgepflantzet werden.

Schnee-

Schneeballen, sind in der Küche ein Gebackenes, so aus einem zarten von Milch, Eyern und feinem Mehl, mit weniger Muscaten Blüth, Saffran und Saltz eingerührten, und wohl durcharbeiteten Teig, in kleinen Stücklein nach und nach in Butter oder Schmaltz, nicht zu heiß bereitet wird, und hohle Kügelein giebet.

Schneebrüchig Holtz, ist, welches der grosse angesetzte Schnee zu Boden drücket; dieses wo es gefunden wird, soll mit Fleiß weggebracht, und aufgeräumet werden.

Schnee-Garn, ist bey Jägern ein Garn, wie ein Tiraß, ausser daß es grösser und mit weitern Maschen von weissen starcken Zwirn gestrickt. Wenn nun im Winter ein starcker Schnee gefallen, so siehet man die Rebhüner von weitem, wie sie immer die Köpffe aus dem Schnee erheben. So dann breiten ihrer zwey das Schnee-Garn aus, u. gehen gerade auf die Hüner zu: zwey andere folgen hernach, und geben ein Zeichen, wenn die andern nach der einen oder andern Hand zu viel abweichen. Wenn die Hüner das Garn über sich mercken, stossen sie auf, und verwickeln sich darinnen. Des Morgens ists am bestē mit dem Schnee-Garn auszugehen. Wenn das Hun, so auf der Wacht stehet, sich schnell unter den Schnee verbirget, so giebt es einen guten Fang; wo es aber anhebet zu ruffen, so stehen die andern auf, und ist nichts weiter auszurichten.

Schnee-Hun,, ist eine Art wilder Hüner, so allein in grossen kalten Gebürgen wohnet. Es ist weiß, hat rauhe Füsse, wie ein Haase, und einen schwar-

schwartzen Schnabel. Das Männlein ist etwas grösser, und hat rothe Augenbraunen; sie fliegen nicht weit, werden gepürscht, oder mit Bogen und Maschen gefangen. Das Fleisch ist schwartz doch wohlschmeckend.

Schnee-Tröpflein, Schnee-Violen, ist ein Zwiebel-Gewächs, so in feuchten, schattigen Orten wächst, auch in die Gärten verpflantzet wird. Desselben sind vier Gattungen bey uns bekandt. Es giebt weisse Blümlein, die, so bald der Schnee vergehet, ausschlagen. Wann die Zwiebeln im Herbst umgesetzet werden, kommen sie nicht allezeit den folgenden Frühling zur Blüthe; daher es besser, wann sie etliche Jahr stehen bleiben. Das aus den Blumen distillirte Wasser, dienet vortrefflich in alten Augen-Beschwerungen, und vertreibet die Sommersprossen.

Schnee-Vögel, ist eine Art Vögel, in Grösse einer Lerchen, fett und wohlschmäckend; sie haben weisse oder lichtgraue Federn, kommen im Winter mit dem Schnee, und ziehen mit demselben wieder davon. In Pohlen und Preussen trifft man sie häuffig an.

Schneidel-Holtz, werden unter dem hochstämmigen Laubholtz diejenigen Bäume genennet, welche sich gern schneideln, das ist, ihre Aeste von dem untersten bis zu dem obersten, ja auch wohl zugleich ihre Gipffel mit aus- und abhauen lassen, also, daß nichts als der Stamm stehen bleibet, welcher wieder ausschläget, und neues Holtz und Aeste treibet. Dieses Schneideln ist meistentheils an denjenigen Orten im Gebrauch, wo man am Holtz

Man-

Mangel hat; insgemein aber werden die Brahnen an Wiesen und Holtz-Rändern, in Geröhrigten, an Gärten und in Hecken stehende Bäume, geschneidelt, und solches, nachdem das junge Holtz geschwind oder langsam nachwächset, alle drey oder sechs Jahre wiederholet. Das beste Schneidel-Holtz sind: Die Linde, die Weide, die Erle, die Esche, die Ahorn, die Pappel, die Bircke, die Ilme oder Rüster. Es werden zwar die Eichen auch geschneidelt, jedoch nicht mit solchen Nutzen, wie die obigen, denn man weiß aus der Erfahrung, daß durch das Schneideln, der Safft auf denen Siten mit Gewalt aus dem Hiebe wiederum in die Schößlinge dringet, dagegen aber in denen Gipffel-Aesten, als die er nicht erreichen kan, aussen bleibet, wodurch dann dieselben trocken und dürre werden; massen das eichene Holtz ohnehin porös ist, und insonderheit der Spinat, oder das Weisse, die Feuchtigkeit gerne an sich ziehet, daß also der Baum mit Gewalt von Nässe oben hinein faulen muß, und wann er alsdann gehauen und genutzet werden soll, wird inwendig, an statt des festen Kerns, Wulm oder Erde gefunden. Das Tangel-Holtz, als Fichten, Kiefern und Tannen, können das Schneideln nicht vertragen. Wie die tragbaren Obst-Bäume, besseren Wuchses halben, durch das Schneideln zu halten, davon ist oben das Wort Beschneiden nachzuschlagen; von schneideln der Reben aber siehe Schnitt.

Schneiden, (in Feldern) heisset die Feld-Früchte mit der Getrayde-Sichel vom Acker abbringen. Korn, Waitzen und Rübsen pflegt man

gemei-

gemeiniglich zu schneiden, wiewol auch an manchen Orten Gerste und Haber ebenfals geschnitten werden. Das Schneiden macht zwar kürtzer Stroh, als das Hauen mit der Sense, man bekömmt aber nicht so viel Wirr-Stroh, und werden auch nicht so viel Körner ausgeschlagen, als durch die Sense. Nach einiger Meynung soll zwar das Schneiden im alten Monden am besten seyn, man kan aber dessen nicht allezeit warten, sondern muß sich nach dem Wetter richten. Wenn das geschnittene Korn etliche Stunden an der Sonne gelegen, so bindet man die Garben, und leget sie in Mandeln oder Hauffen. Wenn das Korn vom Regen oder Wind sich gebogen, oder sonst Lager worden, muß man demselben nicht entgegen schneiden lassen. Geringe stehendes Korn, wie auch der Sommer-Rocken, wird an vielen Orten mehrentheils gehauen; doch ist es besser, wo es nur halbigt vor die Mühe stehet, daß man es schneiden lässet: denn es ergiebet sich besser in Körnern, und wird auch das Geströhde, wie obgedacht, nicht so sehr verwirret, und sparsamer zusammen gelesen.

Schneiden im Weinberge, geschiehet im Martio, an einem feinen lieblichen Tage, auf folgende Art: Man suchet unter dem Weinholtz, welche das beste, stärckste und längste Ende an allen Knoten, putzet das beste aus, und schneidet oben an der Spitze nur ein weniges schräge weg, daß es bleibet so hoch als es seyn soll, und man frisch Holtz findet, oder so lang, als es im Verhauen gelassen worden, und solches wird ein künfftiger Bogen genennet; hernach werden die übrigen Enden geknötet

tet und verschnitten, bis auf 3. 4. oder 5. Augen, über den Stocke und Ende: Wäre aber eine starcke alte Böge daran mit einem feinen gewachsenen Ende, so wird solche zu einem Senckel, zu einem Knoten bis auf drey Augen geschnitten, hingegen an den andern Enden über drey Knöten nicht gelassen; wären aber ledige Flecken in den Bergen zu sencken, darff von gemelten Enden nichts verschnitten, sondern solche zur Sencke aufgeschnitten und abgeputzet werden.

Schnellen, wird gesagt von dem Leit-Hunde mit dem Gänge-Seil, wann er auf der Färthe laut werden will.

Schnepel, Fisch, wird in der Elbe, und in einigen Flüssen der alten Marck, wo sie in die Elbe fallen, gefangen, am Bauche aufgerissen, an der Lufft, oder mit wenigem Rauch, gedörret, und also verführet. Es ist ein zahrter wohlschmeckender Fisch, wird ein wenig in Wasser geweichet, und mit Stock-Rüben gekocht.

Schnepffen, sind vornemlich dreyerley Arten, als **Wasser- Holtz- und Gras- oder Heer-Schnepffen.** Sie sind insgemein bunt an Federn, mit einem langen Schnabel, und immer einer grösser als der andere, doch durchgehends sehr zart und wohlschmeckend. Sie lieben holtzigte und wässerigte Oerter zum Aufenthalt, auch grüne Weyden beym Vieh, massen sie insgemein diese Abwechselung haben, daß sie des Nachts auf dem Grase sich erlustigen, mit anbrechenden Morgen aber wieder ins Gehöltze eilen: Daher man ohnweit den Wäldern, an grasigten Orten, ihnen Netze stel-

let auch wohl mit Schlingen und Fallen sie zu erhaschen pfleget. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingewende gegessen. Wann sie rein gerupfft, die Haut vom Kopffe gezogen, und die Füsse wie die Drossel gedrehet, wird der Schnabel quer durch den Leib gestossen, der Vogel gespickt, und also unausgenommen an den Spieß gesteckt. Man röstet Semmel-Schnitten, und legt sie in die Brat-Pfanne, damit das Abtropffen von der Schnepffe im Braten darauf falle. Die Schnepffe wird mit Butter begossen, und mit Saltz besprenget. Im Anrichten wird sie auf die mit dem Eingewende bedeckte Semmel-Schnitten gelegt, und braune Butter oder eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft, und etwas Gewürtz, daran gegossen. Die kleinen Wasser-Schnepffen werden in Wein-Blätter eingewickelt, und also gebraten.

Schnitter, ist derjenige, so die reiffe Frucht auf dem Acker mit der Sichel abschneidet. Der Schnitt ist zwar im alten Monden am besten; man kan aber dessen nicht allzeit warten, sondern muß sich nach dem Wetter richten. Die Schnitter werden entweder um Lohn gedungen, oder sie schneiden um die Garbe, welches gebräuchlicher, wiewohl sie darbey gerne Unterschleiff machen, und das beste in ihren Lohn-Hauffen legen, wo man ihnen den Willen lässet. Sie sollen frühe vor der Sonnen-Aufgang ausgehen; Wenn der Wind das Korn gebogen, müssen sie ihm nicht entgegen schneiden; wenn es sehr gräßig ist, giebt es zwar mehr Mandeln, aber weniger Korn, oder mehr in die Scheune, aber weniger in den Scheffel, und muß länger an

der

der Sonne bleiben, damit es austrockne, und nicht in der Scheune schimmele. Erstlich wird auf die Bänder geschnitten, und etliche Stunden an der Sonne gelassen; hernach bindet man die Garben, und legt sie in Mandeln oder Hauffen, so, daß die Aehren einwarts und die Sturtzeln heraus gehen, damit das Korn von Regen weniger beschädiget werde. Die Garben müssen fest gebunden, und damit sanffte umgegangen werden, damit die Körner nicht ausfallen.

Schnittlauch, Aesch-Lauch, wird in Kohl-Gärten unterhalten. Die Blätter, Wurtzeln und Saamen zertheilen, treiben den Harn, Monat-Zeit und Geburt; den Safft davon getruncken, entweder mit Ziegen Milch oder Honig vermischt, dienet für den zähen Schleim auf der Lunge, für Brand und Unfruchtbarkeit, gifftiger Thiere und Schlangen-Bisse, für Blutungen und Blutauswerffen. Aeusserlich ist er gut für die eyterenden Geschwäre, geschwollene und schmertzhafte güldene Ader. Mit einem mit Oel bestrichenen Lauch-Stengel kan man die im Halse steckenden Grätlein oder Beinlein wieder heraus bringen. So man aber in Speisen des Schnittlauchs zu viel gebraucht, macht er unruhige Nächte, giebt böse Nahrung und Geblüt.

Schnittling, die meisten Bäume und Sträuche treiben jährlich neue Schosse, welche man an der Farbe leicht erkennet. Wenn diese unter dem Knoten also abgeschnitten werden, daß ein Stücklein von dem jährigen Holtze dran bleibe, so werden sie Schnittlinge genennet und können zur Fortpflan-

tzung angewendet werden, folgender Gestalt: Man bereitet in gutem Erdreich eine Grube, einen Fuß tief, unterlegt sie mit Küh, oder Schaaf-Mist, stümmelt dem Schnittling den obersten Gipffel ab, verschmieret den Schnitt mit Baumwachs, krümmet den Schnittling ein wenig in einen Bogen, legt ihn also ein, daß beyde Enden in die Höhe; doch nur das obere über die Erde herfür rage, bedeckt ihn mit Erde, und tritt sie feste ein, so faselt das mittlere Theil und treibt Wurtzeln. Insonderheit mehrer: sich auf diese Weise die Rosen, welche sonst ohne Wurtzeln nicht leicht bekleiben.

Schnupffe, Schnupe, ist ein Fluß so aus dem Kopff herab fällt, und vornemlich die Nasen-Gänge verstopfft, darneben die Augen, den Hals und die Brust beschweret. Er entstehet von einer Verderbniß, Schärffe, Säure, oder Gerinnung des Ader-Wassers, welches sich in seinen Gängen stopfft, und schmertzliche Empfindung verursachet. Es setzet sich dasselbe entweder in einē zähen, geronnenen Schleim, und dieses heisset ein kalter Fluß; oder in ein klares, beissendes Wasser, so aus der Nase abläufft, und wird ein heisser Fluß genennet. Der Sitz der Kranckheit ist im Gehirn, dessen Drüsen durch solche verderbte Feuchtigkeit beschweret werden, daher Verstopffung des Sieb-förmigen Beins, Schwere des Haupts, Schwindel, und unruhiger Schlaf entstehen, wobey sich vielfältiges Niesen, Thränen der Augen, Heiserkeit und Husten mehrentheils sich bɩ finden. Aeusserlich thut eine scharffe, kalte Lufft, oder wenn man erhitzt ist, und von einem kalten Winde jähling getroffen wird,

viel

viel darzu, daß sothane Gerinnung davon entstehet. Dannenhero, wer mit dergleichen Flüssen behafftet, oder darzu geneigt ist, sich in warmer und trockner Lufft halten, kalte, scharffe und feuchte Lufft meiden, gute verdauliche Speisen, die wenig Schleim machen, und leichte dünne Geträncke, vornemlich den warmen Thee oder Coffee geniessen, den Kopf wohl bedecken, Verdruß und Zorn verhüten, und ein ruhiges frölicher Gemüthe zu behalten trachten soll. Hiernächst kan der Kranckheit durch dienliche Abführungen, sonderlich die den Schweiß und Harn treiben, abgeholffen werden; sonsten spricht man, daß der Schnupffen gesund sey; welches in dem Verstande wahr ist, wann der schädliche Tartarus, so sich in dem Leibe gesammlet, sich auflöset, und von der Natur, durch den ordentlichen Gang der Nase, obgleich nicht ohne Ungemächlichkeit, abläufft.

Schnupff-Toback, kömmt von gedörrten und zerriebenen Tobacks-Blättern, die entweder gar fein, wie der Spanische und Portugisische, oder gekrönt, wie der Italiänische Toback, bereitet sind. Er wird entweder ohn allen Zusatz gebraucht oder mit wohlriechenden Olitäten angemacht, oder auch mit andern Kräutern und Blumen versetzt, daher bey den Parfumeurs die verschiedenen Namen aufgekommen. Der Gebrauch des Schnupff-Tobacks hat bey den Spaniern angefangen, von denen er zu den Italiänern gekommen, und nach und nach sich dergestalt ausgebreitet, daß er bis in die Morgenländer durchgedrungen, da man dem einreissenden Mißbrauch so gar mit Straf-Gesetzen, wiewohl

vergeblich, zu steuren bemühet gewesen. Heut zu Tage wird er aus Gewohnheit von jedermann, so gar von Weibern geführt, und eine zierliche Tobacks-Dose unter die zu einer galanten Kleidung gehörige Stücke gerechnet. Wie nun der erste Gebrauch von der Noth, und um der Gesundheit willen, herkommen, worzu er auch noch, wann die rechte Maß gehalten wird, dienen kan; also hat der Mißbrauch nicht weniger Ubels angerichtet. Der mäßige Gebrauch des Schnupff-Tobacks erhält das Gesichte und den Geruch, reiniget das Haupt, stärcket das Gehirn, bewahret die Nase für mancherley Zufällen, und wehret dem überflüßigen Speichel-Fluß: Hingegen der Mißbrauch, welcher nicht nur in dem Maß, sondern auch in der Zeit, nicht weniger in der Art und Zubereitung des Tobacks, begangen wird, benimmt den Geruch, schwächt das Gedächtniß, ziehet die Flüsse nach dem Haupt, verzehret die natürliche Feuchtigkeit, und wann es weiter gehet kan er dem Gesicht, und dem Gehör schaden, ja Wahnwitz und hitzige Fieber verursachen. Siehe Niese-Pulver.

Schnupff-Tobacks-Dose, ist ein von Silber, Elffenbein, Schildkröte, Stahl, Horn oder kostbaren Holtze, auf allerhand Art und façon formirtes und ausgearbeitetes Behältniß, worinnen diejenigen Personen, so sich an das Schnupffen gewöhnet, den Schnupff-Toback bey sich zu tragen pflegen.

Schnuppe, siehe Schnupffe.

Schöbe, heisset man die aus glatten Roggen-Stroh in einer gemessenen Stärcke verfertigte

Bünd-

Bündlein, deren zwey und zwey oben bey den Storzen, vermittelst eines Strohseiles, fest zusammen gebunden, und aufs ordentlichste glatt gestrichen werden. Man bindet gemeiniglich deren zehen in einen Bund, und pfleget auf dem Lande mit denenselben die Dächer zu decken, auch wird diese Arbeit nach den Schocken gedachter Bunde bezahlet, so viel nemlich dererselben eingedecket werden.

Schock, sechzig Stück. Unterschiedliche Waaren werden nach Schocken verkaufft, als Aepffel, Eyer, Reiß, Holtz, u. d. g. Man sagt ein Schock, Ellen Leinwand, das ist 60. Ellen.

Scholle, Platteiß, ist ein Meer-Fisch, platt, und fast Rauten-förmig, auf dem Rücken dunckelgrau, auf dem Bauch weiß, und fast von allen Seiten mit Floß-Federn umgeben. Er tritt zuweilen in die Ströme, wird aber darinnen sehr weichlich, und nicht so gut, als der im hohen Meer gefangen wird. In Holland wird dieser Fisch in Menge gefangen, an der Sonne getrocknet, und also zu uns gebracht. An der Ostsee in Preussen und Liefland wird er auf eine besondere Art geräuchert, und unter dem Namen Rigischer Butter verführet. Diese werden meistens roh gegessen, können aber auch auf dem Rost gebraten werden. Die gedörrten, wann sie wie der Stock-Fisch geweichet worden, können auch gleich demselben zugerichtet werden. Die frischen, wo sie zu haben, werden wie andere zarte Fische, mit einer Eyer- oder Citronen-Brühe, zugerichtet, wie auch auf dem Rost gebraten, oder in Butter gebacken.

Schöllkraut, Schwalbenkraut, ist ein wil-

des Heil-Kraut, das gekerbte Blätter, und eine gelbe Blume träget, einen gelben Safft hat, am Geschmack bitter ist, und allezeit grün bleibet. Wann man die Wurtzel bricht, giebet sie einen hochgelben widerlichen Safft von sich. Es wächst überall an Mauern und Zäunen. Es wärmet, trocknet, reiniget, führet die Galle ab, ist gut wider die Gelb- und Wassersucht, den Scharbock und die Pest, anderer vieler Tugenden, die ihm in der Medicin beygemessen werden, zu geschweigen. In den Apothecken braucht man das Kraut samt der Wurtzel, und bereitet davon ein Wasser vor blöde Augen, einen Extract und Saltz. Das kleine Schöllkraut, wächst gerne an wässerigen Orten, kommt im ersten Frühling hervor, und verliehrt sich im May; seine Blätter sind rund, liegen gleichsam ohne Stengel an der Erde, hat gelbe gestirnte Blumen, und länglichte-runde Köpffe. Es wird wider den Scharbock, und die güldene Ader, in der Medicin gebraucht.

Schöpff-Gelte, ist ein kleines höltzernes Geltlein, womit das Wasser aus dem Ständer geschöpffet wird.

Schöpff-Kelle, ist eine, meistens von Kupffer rund und hohl ausgetriebenes kleines Behältnis, mit einem langen eisernen Stiel versehen, womit man das Wasser aus denen Ständen zu schöpffen pfleget.

Schoppen, siehe Nössel.

Schöps-Hammel, ist ein verschnittener Widder oder Schaafbock, dessen Fleisch ist gesund, und giebt gute Nahrung, sonderlich wann das Vieh von gu-

ter

ter Weyde kömmt. Es dienet zu sieden und zu braten, und wird auf mancherley Weise zugerichtet. Das Fleisch ist allzeit wohlschmeckender, wann es gantz gelassen, als wann es in kleine Stück zerhauen worden. Der Schlägel kan mit dicken Speckschnitten, so mit Pfeffer und Saltz wohl gerieben, gespickt, gesotten, eine kurtze Brühe daran gethan, und also gantz angerichtet werden.

Schossen, heisset bey den Feld- und Garten-Früchten so viel, als Halmen oder Stengel gewinnen. Von dem Korn saget man, daß es vierzehen Tage schosse, vierzehen Tage blühe, vierzehen Tage körne, vierzehen Tage milche, und vierzehen Tage reiffe. Das frühzeitige Schossen des Sallats kan durch Besprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, oder auch, durch Auflegung eines Stückes vom Dachsteine, verhindert werden.

Schotten, ist eine gewisse Feld-Frucht, so in der Haußhaltung sehr brauchbar und dienlich ist; dañ wann selbige annoch grün und frisch seyn, können sie nicht nur gantz, als ein Zugemüß gekochet und verspeiset, sondern auch, wann die Erbsen von denen Schaalen abgesondert, an vielerley Essen verbrauchet werden; sind sie aber dürre, so heissen sie Erbsen, und können gleichfalls entweder allein, oder an ander Essen verspeiset werden. Es sind zweyerley Schotten, als die Feldschottē oder gemeinen; und die Stengel- oder Zuckerschotten, so, als ein frisches Obst, mit aufgesetzt, und meistens in denen Gärten gezogen werden.

Schragen, ist an einigen Orten ein Stoß oder

Hauffen Brenn-Holtzes, drey Klafftern haltend.

Schranck, Schrein, oder Röthe, ist ein grosses, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und façon, mit Fächern unterschiedenes Behältniß, worinnen man Kleyder, oder andere Sachen, verschliessen und verwahren kan. Sie sind entweder schlecht, oder auch mit saubern Holtzfourniret und ausgeleget, lacciret, oder gepeitzt, diejenigen so gepeitzt sind, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit sie hell und gläntzend sehen.

Schrencken, ist ein Jäger-Wort, wird vom Hirsch gesagt, wann er trabet und sachte gehet, daß die Fährte weit auf die rechte u. lincke Hand gehet, nemlich, der Hirsch hat weit geschrencket; das kommt daher, daß er breit von Brust und Creutz, da die Hindin schmäler sind.

Schrepffen, an den Bäumen, wann sie den Brand bekommen, an der Rinde ausdorren, aufklaffen, und schwartz anlauffen, ist dieses ein Mittel, ihnen wieder zu helffen. Man fasset ein scharff Pfropff-Messer zwischen die Finger, daß nur die Spitze hervor stehe, reisset mit derselben den Stamm hinab, von den Aesten bis an das Erdreich, doch, daß die innere grüne Rinde, und das Holtz nicht verletzet werde, und dieses an der West- und Nordseite. Die Zeit ist im April und May, im vollen Licht, gegen Abend. Der Risse werden zwey oder mehr gemacht, nachdem der Baum dicke ist. Durch dieses Schrepffen bekommt der Safft Lufft, und der Baum eine neue Rinde.

Schreyen, nennet man es, wann ein Hirsch in der Brunst brüllet.

Schrittschuhe, sind kleine hölzerne und mit Stahl unterlegte Kuffen, so man sich fest an die Füsse anbindet, und darmit auf dem Eiß, zur Lust und Zeitvertreib, zu fahren pfleget; man kan mit selbigen weiter als mit Pferden kommen, und in einer Stund wohl 2. bis 3. Meil Weges weit fahren, es muß aber mit Vorsichtigkeit damit gefahrē werden, dann man sonst leicht Schaden nehmen, und unglücklich seyn kan.

Schrot, Hagel, sind von Bley, in unterschiedener Grösse, gegossene Körner, die zum Schiessen gebraucht, von Materialisten nebst dem Pulver geführet, und Pfund-weise verkauft werden. Es giebet grobe Schrote, Hasenschrote, Mittelschrote, und Vogeldunst, welcher die kleineste Sorte ist.

Schrot, oder Ohn, heissen auch das grob gemahlene Getrayde, welches nur einmal in der Mühle aufgeschüttet worden. Man brauchet es gemeiniglich zur Vieh-Mast, und dann wird nur das geringste Getrayde an Roggen, Waitzen, Gerste, Haber, Erbsen, Wicken, Bohnen und Heide Korn darzu genommen. Von recht getrockneté oder gedörrten Eicheln wird auch Schrot vor die Schweine gemacht. Zum Brandtewein-Schrot, dessen man sich zum Brandteweinbrennen bedienet, wird besser Getrayde, als zum Futterschrote genommen.

Schuh, ein Fuß, ist der zehende oder zwölffte Theil einer Ruthe, und insgemein so groß, als

als eine halbe Elle, hat aber an verschiedenen Orten, sowohl als die Elle, unterschiedliche Grösse. In der Geometrie braucht man meistens den alten Römischen oder Rheinländischen Schuh.

Schuhu, ist eine Eulen-Art, und ein entsetzlicher Vogel, komt nicht allein demselben mit dem schäuerichten Gesichte, den Farben, und denen mit Federn bekleideten Fängen, sondern auch mit der leichten und hagern Gestalt des Leibes, und groß schwingichten Fittigen, sehr überein, sucht auch seinen Raub nicht, wie die andern Vögel, des Tages, sondern bey Nacht, nistet gern an felsichten und klippichten Oertern, woselbst er in den Klüfften, damit er vor dem Wetter gesichert sey, seine Eyer auf blossen Boden legt, und über zwey nicht davon ausbringt.

Schurz, ist derjenige von oben her ausgeklebte Umfang über den Heerd, der den Rauch in die Mauer hinauf führet.

Schüssel, ist ein von Silber, Zinn oder Thon, rund verfertigtes Behältniß, mit einem tiefen Boden, und platten Rande umgeben, worinnen die Speisen aufgetragen werden; sie sind entweder groß, mittel oder klein; die grossen Schüsseln nennet man Potage-Schüsseln.

Schüssel-Ring, ist ein runder, von Zinn, Meßing oder Kupffer, gedreheter und durchbrochener Umfang, auf 3. Knöpffen ruhend, worauf die Schüsseln gestellet werden.

Schüttenstroh, heisset das lange Roggen und Waitzenstroh, so in Schütten gebunden wird. Man brauchet solches zum Hecker-

ckerling, insonderheit aber das erstere, zu Deckung derer Schob-Dächer, zu Bändern oder Stroh-Seilen in der Erndte, zu Stroh-Decken in Gärten, zu Unterlagen in die Better, und zu andern mehr.

Schwad, heist soviel Gras, als ein Mähder in seinem ordentlichen Schritt auf einem Hieb mit der Sense abhauet. Man sagt es auch von der Gerste und dem Haber, wenn sie mit der Sense abgebracht werden. Wann das Gras abgemähet ist, werden bey gutem Wetter, so gleich hinter den Mähdern her, die Schwaden zerschlagen, das ist mit verkehrtem Rechen, oder dem Haupt des Rechens, hin und her aus einander geworffen. Bey einfallendem Regen-Wetter aber muß man das Gras in Schwaden liegen lassen, bis es sich wieder ändert. Wenn die gehauene Gerste in Schwaden beregnet wird, ist es derselben nicht so gut als dem Haber, weil jene das Rösten nicht so, wie dieser vonnöthen hat.

Schwaden, Himmelsthau, ist der Saame eines Grases, so in Pohlen, und längst des Oder-Strohms, auch sonst an Wasser-reichen Orten, häuffig anzutreffen; derselbe wird des Morgens frühe, weil der Thau noch darauf sitzet, gesammlet, weil er, wenn er von der Sonne abgetrocknet, leicht ausfällt. Die Körner sind den Hirsenkörnern gleich, anfänglich schwarz, hernach aber schön gelblich weiß, am Geschmack sehr zart und lieblich, und gesunder als der Hirsen. Das Kraut wächst zwar wild, kan aber auch gesäet werden, und alsdann wird der Saame

me schön weiß. Er wird mit Milch gekocht, und gibt eine gute Nahrung, wiewohl er auch gerne stopfft, wenn er zu viel genossen wird.

Schwalbe, ist ein kleiner Vogel, mit einem kleinen kurzen Schnabel, einem ziemlich langen, und in der Mitte von einander getheilten Schwantz, die schwartze Flügel, und einen weissen Bauch, unter der Kähle etwas weniges rothes, und kurtze schwache Füsse, hat. Im Frühling verkündiget er mit seiner Ankunfft die warme Zeit, und zeucht im Herbst wieder davon. Sie leben von Fliegen und Mücken, die sie im Flug erschnappen; wo aber Bienen sind, pflegen sie ihnen schädlich zu seyn. Die Schwalben dienen ordentlich nicht zur Speise, doch finden sich näschige Mäuler, so in denselben eine Delicatesse suchen; oder Krancke, so dieselben vor das Fieber, die fallende Sucht, und blöde Augen geniessen. In der Artzney werden sie vielfältig gebraucht: Und zwar soll das Hertz von einer Schwalbe, mit Honig eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben: mit Zimmet und Amonio, das Gedächtniß stärcken, und den Verstand schärffen; der Mist frisch aufgefangen, mit der Erde von dem Nest und Eßig vermischt, auf die Stirn gebunden, das Kopffweh wegnehmen. Aus Schwalben-Nestern wird ein heilsames Pflaster wider die Bräune bereitet, und aus der Asche von verbrannten Schwalben, auf mancherley Weise, Artzneyen für allerhand Gebrechen der Augen und des Halses zugerichtet. Erd-Schwalben, wenn sie noch nacket, zerrieben, mit Bibergeil und Eßig abgezogen,

zogen, geben ein Wasser, so in Weiberkranckheiten wohl thut; vornemlich aber die schwere Noth trefflich heilen.

Schwalben-Kraut, siehe Schöll-Kraut.

Schwalbenwurtz, ist ein wildes Heilkraut, wächst gern auf Bergen, in Wäldern, und wilden sandigen Orten, wird auch in Gärten versetzt, blühet im Julio und Augusto, hat Blätter fast wie der Lorbeerbaum, zwey und zwey gegen einander, und weisse starckriechende Blümlein. Die Wurtzel ist zaselich und knollig, am Geschmack süßlich und aromatisch, und eine herrliche Artzney wider alles Gifft, in Pest und andern ansteckenden Kranckheiten, heilet auch gifftiger Thiere Bisse; sie tilget die Gelb- und Wassersucht wunderbarlich; ist ein eigenes Mittel wider die Kröpffe, wann ein Tranck davon gekocht, und im abnehmenden Mond gebrauchet wird, reiniget auch alte Schäden und faule Wunden. Der ausgepreßte Safft von dem gantzen Kraut in die Pflaster gemischt, heilet wunderbarlich. Der Saame wird unter die Artzneyen wider den Stein genommen. Der Extract von dem Kraut ist kräfftig wider die Wassersucht, und das destillirte Wasser thut Hülffe denen, so Gifft bekommen.

Schwamm, ist ein Gewächs, so zum Auf- und Abwischen dienet, weil er die Feuchtigkeiten an sich ziehet, und auch wieder ausdrucken lässet; sie wachsen an Felsen der Meer-Ufer, wovon sie abgerissen, gereiniget, und zu uns gebracht werden. Ihre Farbe ist gelb, und sie bestehen aus einem luckern und faserigen Wesen. Es giebet

bet zarte und grobe. Die besten müssen schön leicht, zart und mittelmäßig groß seyn. In solchen Schwämmen befinden sich luckere mürbe Steine, die wie Mandeln aussehen, und theils grau, theils weiß sind. Sie werden absonderlich gesammlet, und verkaufft, weil sie wider die Kröpffe, Stein-Schmertzen und andere Kranckheiten dienlich seyn sollen.

Schwämme, Erd-Schwämme, ist ein unvollkommenes und wässerichtes Gewächs an Bäumen, Felsen, und auf der Erde. Etliche darunter dienen zum Essen, als Morcheln, Reißken, Pfifferlinge, Pültze, u. d. g. und werden auch getrocknet, und von Materialisten geführet. Andere sind nicht zu essen, ja etliche gar gifftig, wie die Fliegen-Schwämme. Der Bofist wird zum Blutstillen gebraucht. In den Officinen verkaufft man Lerchen-Schwämme, Rosen-Schwämme, Wachholder-Schwam̃, Hirsch-Brunst, Büchen- Eichen- Bircken- und Nuß-Baum-Schwämme. Die Schwämme, so an alten Eichen und Fichten wachsen, werden mit Salpeter-Lauge abgekocht, getrocknet, scharff geschlagen, und zum Feuer anschlagen verkaufft.

Schwanen, sind von den grössesten Arten der wilden Vögel, so auf der Erde und im Wasser leben, an Gestalt einer Gans gleich, mit einem sehr langen Hals, platten schwartzen Schnabel, und schwartzen Füssen, oder Schnee-weissen Federn. Im Sommer sind sie wegen voller Nahrung fleischichter und fetter, als im Winter: Ob auch schon die zahmen etwas besser zur Speise,

als

als die wilden, so haben doch die erwachsenen durchgehends ein schwärtzlich, und hartes Fleisch, welches, wie aller grosser Wasser-Vögel Fleisch, viel Unrath bey sich führet, bevorab, weil sie noch grösser als die Gänse sind. Was aber die jungen und unterjährigen anlanget, daraus kan wol etwas gutes zubereitet werden. Die Jungen sind anfangs gelb-grün, wie die jungen Gänse, mit schwartzen Schnäbeln, darnach werden sie Ziegel-färbig oder grau-roth, und die Schnäbel gelbe, endlich, und nach dem Jahre, bekommen sie rothe Schnäbel, und schöne weisse Federn, welche man ihnen zweymal jährlich ausrupffet, und für grosse Herren weiche Betten daraus machet. In der Artzney wird das Schmaltz gebraucht, die Schwielen und Runtzeln der Haut zu vertreiben. Die gantze abgezogene Haut mit den Federn gar gemacht, ist ein zartes, warmes und kostbares Peltzwerck. Die Jagt der wilden Schwanen ist in Dännemarck eine sonderliche Lust, welche zu gewissen Jahrs-Zeiten vorgenommen, und nahe bey den Insuln, woselbst sich die Schwanen in der See aufhalten, vollzogen wird, da denn gemeiniglich etliche hundert Stück erschossen werden.

Schwartz-Holtz, wird das Nadel- oder Tangel-Holtz, als Tannen, Fichten, Föhren, oder Kiefern, 2c. genennet.

Schwartz-Wildpret, werden die Säue genennet.

Schwartz-Wurtz, siehe Wallwurtz.

Schwefel, ist ein irdisches fettes Hartz mit Vitriol vermischt, das leicht Feuer fängt, eine blaue

Flamme giebt, und einen widrig starcken Geruch hat. Er ist entweder natürlich oder gemacht. Der natürliche wird lebendiger Schwefel genannt, und aus der Erde, wie er an sich selbst ist, gegraben. Er muß zart und brüchig, auch fein glänzend seyn, und nicht viel Sand haben. Der gemachte Schwefel, welcher in Material-Läden geführet wird, ist gelb, und wird aus schweflichten Steinen durch die Gewalt des Feuers ausgeschmoltzen, oder aus schweflichten Wassern gekocht. Zur Artzney werden aus Schwefel bereitet, die Schwefel-Blumen, welches ein sublimirter Schwefel, und wann sie aufrichtig, müssen sie sehr bleich, leicht zart, und vom gutem Geruch seyn. Sie dienen wider allerhand Gebrechen der Brust und Lunge.

Schwein, ist ein vierfüßiges Thier, mit einer spitzigen Schnautze oder Rüssel gespaltnen Klauen und auf der Haut mit Borsten bedecket. In der Haußhaltung ist das Schwein ein nützliches Thier wegen seiner Fruchtbarkeit, und weil es von drey Wochen an seines Alters, alle Monate und Jahre, sonderlich im Herbst und Winter, kan geschlachtet und verspeiset werden, da, was der Grösse und Fettigkeit abgehet, durch die Güte des Fleisches ersetzet wird. Man soll sie aber nicht über 4. Jahr halten, sondern alsdenn schneiden und mästen. Ein Schwein von guter Art soll langseitig, kurtzfüßig und großöhrig seyn. An der Farbe ist nicht viel gelegen, wiewohl man die schwartzen, die den wilden Schweinen gleich sehen, vor dauerhaffter, und von derben Fleisch hält; die weissen aber sollen zarter seyn, und die rothen leicht finnig. Auf

einem

einem Meyer-Hofe hat man gern einer Farbe Schweine, die bunten und scheckigen werden ausgemustert. Sie sind den Wiesen und Aeckern gefährlich, dieweil sie mit ihrem Rüssel den Boden aufreissen und umwühlen, ja auch in dem Hauße Thüren erbrechen, und ihrer Nahrung, die sie mit ihrem scharffen Geruch von weiten erwittern, nachgehen. Wenig Schweine, und die wohl gefüttert, bringen mehr ein, als viel, die nicht wohl gehalten werden. Das Männlein heisset man den Bär oder Eber, das Weiblein eine Sau oder Mutter-Schwein. Der Eber soll ein Jahr alt seyn, ehe er zugelassen wird; die Mutter der Zucht-Schweine sollen erwehlet werden, die gestreckt und langseitig sind, und einen runden Rücken haben. Sie können zugelassen werden, wañ sie jährig sind, besser aber, wenn sie bis über anderthalb Jahr warten; und wenn sie das siebende Jahr erfüllet, taugen sie nicht mehr zur Zucht. Sie tragen 4. Monat, oder 18. Wochen, und können bis 18. Junge auf einmal bringen, man lässet ihnen aber nicht alle, sondern nur die besten, zum höchsten sieben, die andern können nach der dritten Woche geschlachtet werdẽ. Wenn sie zweymahl des Jahrs werffen sollen, wie sie thun, wenn sie von guter Art sind, werden sie im Martio und October belegt. Die Ferckel so vom Augusto bis in den Januarium fallen, dienen nicht zur Zucht, und werden nur zum Schlachten behalten. Die von dem zweyten und dritten Wurff, sind zur Zucht die besten. Die Kälte ist ihnen höchst schädlich, weil sie davon verbutten. Sie bringen die Zähne mit zur Welt; denen, so schwarz-Zähne habẽ

 muß

muß man sie ausbrechen, sonst kommen sie um. Die jungen Ferckel bleiben nebst der Mutter die ersten 10. Tage eingesperrt; hernach wenn die Mutter auf die Weyde getrieben wird, versiehet man die Jungen mit Spüllig von sauerer Milch und Mehl oder Kleyen-Träncken, bis sie nach sechs Wochen abgesetzet, und ausgetrieben werden können: doch muß man bey windigen und nassen Wetter sie daheim behalten. Die Schlacht-Schweine müssen geschnittẽ seyn, wenn das Fleisch und Speck wohl gerathen soll. Es kan solches noch bey der Mutter-Milch geschehen, da sie es eher vergessen. Was jung castrirt wird, hat besser Fleisch, wächst aber langsamer. Die Eber können, wenn sie vier Jahr gedienet; die Mutter-Schweine ein Jahr später geschnitten werden. Die beste Zeit hierzu hält man im Herbst, bey abnehmenden Monden. Im Sommer werden die Schweine, wie ander Vieh, in die Weyde getrieben; doch muß solches nicht eher geschehen, als bis der Morgen-Thau vom Graß abgetrocknet. Man treibt sie über die Brach-Äcker, Halm-Felder, Anger, Berg und Thal, trocken und feucht Land, sonderlich aber sind sie gern in Büschen und Holtzungen. Des Morgens, ehe sie ausgetrieben werden, und des Abends, wenn sie wieder nach Hause kommen, schüttet man ihnen ihr Gesott für, welches von allerhand Spülig, so im Hause und in der Küchen zusammen gegossen wird, mit dem Abgang von Sallat, Kohl und andern, oder sonst gesammleten Kräutern und Wurtzeln, mit heissem Wasser abgebrühet, oder nur laulicht fürgegeben wird. Im Winter wollen sie warm gehalten,

halten, und mit einer guten Streu versorget, darneben, weil sie nicht in die Weyde gehen, täglich drey oder viermal mit Gesott abgespeiset werden. Wo Brau-oder Brandtewein-Häuser vorhanden, thun die Treber einẽ stattlichen Vorschub. Ein Schwein im Hauß zu mästen, kostet etwas, bringt es aber auch wieder ein. Will man es bald fett habẽ, so gebe man ihm 3. Tag vor dem Neuen-Mond ein halb Quintlein Antimonium crudum, klein gestossen, u. in einem Teig gekneten, lasse es also gehen, bis 3. Tag nach dem Neuen Mond, alsdann lege man es ein. Die Zeit des Einlegens ist unterschiedlich, nachdem es die Haußhaltung erfordert. In der grössesten Hitze oder Kälte taugt es nicht; um Jacobi aber mag man wohl anfangen. Die Schwein wollen anfangs nicht zu starck gefüttert seyn, sondern wann man ihnen erst ein wenig giebt, und allgemach bessert, gedeyhen sie wohl. Sie haben auch gerne Veränderung des Futters. Die mit lauter Bohnen gemästet werden, bekommen ein bitteres und widerliches Fleisch; wann sie aber nach den Bohnen ein ander Futter kriegen, bekommt es ihnen wohl. Wo viel Eicheln oder Buch-Mast in den Wäldern ist, kan man näher zum Mästen gelangen, doch hält man den Speck von den erstern vor besser und körniger, als den von der letzten. Die Kranckheit, womit die Schweine vornemlich geplaget werdẽ, sind die Finnen, welches weisse Körnlein sind, in Gestalt und Grösse des Corianders, u. überall in dem Fleisch stecken. Diese bekommen sie, wann die Ställ zu feucht und unsauber gehalten werden, wann sie viel faule Speise geniessen, und wie etliche wollen, wann sie

solch Wasser trincken, in welchem Eyer abgekocht worden. Man erkennet, ob ein Schwein finnig sey, wann es eine heischere Stimme, und schwartze Blattern auf der Zurge hat, forne breit und hinten spitzig ist, und so man ihm hinter den Ohren die Borsten ausraufft, es einen rothen Flecken bekomt. Die Schweine vor den Finnen zu bewahren, rührt man ihrē Tranck mit einem eigenen Feuer-Brand, oder nagelt eine bleyerne Platte in den Trog, oder legt Stick-Wurtz in den Tranck, oder nimmt Schwefel, Lorbeer und Alaun, jedes gleich schwer, mit einer Hand voll Ruß, thut alles wohl zerstossen in ein Säcklein, legt es in den Trank, und erneuert es alle halbe Jahr. Die Finnnen zu vertreiben, nimmt man Hanfsaamen, siedet den in dem Harn eines jungen Knaben, und läst sie 3. oder 4. Tage davon fressen; oder man gibt ihnen gantze Erbsen. Sie müssen aber nicht eher als 3 Wochen hernach geschlachtet werden, weilen die frisch zergangenen Finnen schädlicher als die gantzen sind.

Schwein, das wilde, ist ein behertztes, grimmiges und unverzagtes Thier, welches, so bald es seine Waffen erreicht, schwer in die Flucht zu treiben, Weñ ein Schwein dreyjährig wird, verläst es die Heerde, und wohnet allein, bis zur Brunst-Zeit. Ihre Jungen werffen sie in ziemlicher Menge und Anzahl, meistentheils in Höltzern, wo Eich- oder Buch-Bäume und wildes Obst zu finden. Dieses geschiehet gemeiniglich im April, und sind die Ferckel anfangs mit roth und weissen Strichen umringet, die sich aber mit dem Alter in schwartz-dunckele Farbe verkehrē. Sie bleiben bey der Mutter so lange,

ge, bis sie übers Jahr wieder Junge wirfft, alsdann bleiben sie allein beysammen und nehren sich so gut sie können. Im dritten Jahr werden sie erst tüchtig zur Brunst, und bekommen mehr Hertz sich zu wehren, da sie dann ein Schweinbarn-Keuler, im vierten aber hernach angehende Schweine, und im fünfften Jahr hauende Schweine genannt werden. Um Martini fängt ihre Brunst an, und währet 4. oder 5. Wochen, da auch die stärckern die schwächern verfolgen. Die gewöhnlichen Jagd-Wörter von den Schweinen seyn: Die Säue nennet man das schwartze Wildpret, man macht einen Haag, bindet Seiler an, stellet Garn- und Wehr-Tücher. Das Schwein hat einen Kopff, Augen, Ohren, Schalen und Kräften, Förder- und Hinter-Läufte; item ein Lager, hat auf den Wiesen sehr gebrochen, das ist, sehr gewühlet, gehet auf die Brunst, aufs Gras, wird gehetzt, kämpfft oder streitet mit den Hunden, wird von den Hunden gestellet, laufft ein, fängt sich ins Garn, wird von Hunden gefangen, hat scharffe Waffen, Gewerff oder Gewehr, das ist, Zähne, schlügt viel Leute oder Hunde darnieder, wird gefällt, gebürschet, und demselben ein Fang gegeben, so zwischen den Förder-Lauf und Hals, gleich zum Hertzen geschehen muß. Das Männlein oder Eber heist ein Sau-Schwein, ein hauend Schwein oder Keuler; die Mutter eine Bache, welche setzet. Ein jährig Schwein, heisset man einen jährigen oder heurigen Frischling. Ein junges Schwein, einen Frischling. Ein angehend Schwein, heisset ein dreyjähriges Schwein männlichen Geschlechts. Buch-

Mast ist von demjenigen Orte zu verstehen, wo viel Buch-Eckern sind, Eichel-Mast aber, wo Eicheln sind. Die Haut wird das Schweins-Fell genennet, und ein Schweinhatz, ist das Säu-Jagen.

Schweissen, sagen die Jäger von dem Hirsch, wann er blutet. Daher nennen sie auch das Blut den Schweiß.

Schwerd-Fisch, ist ein ungeheurer See-Fisch, so in dem grossen Welt-Meer in Norden, auch im America, bey den Antillen anzutreffen. Er hat einen heßlichen platten Kopff, in Gestalt eines Hertzens, und einen dicken Leib, daran ausser dem Schwantz sechs Floßfedern, mit welchen er überaus schnell schwimmet. Er hat keine Schuppen, sondern nur eine scharffe, auf dem Rücken graue, am Bauche weisse Haut, und gelanget bis zu acht Fuß der Länge. Aus den obern Kienbacken gehet hervor ein Bein, in Gestalt eines Schwerds, an beyden Seitē mit spitzigen Zacken versehen, mit welchem er sich vortrefflich wehret, und seinen Feind verletzet. Man hat dergleichen Schwerdter gefunden, die 5. Fuß lang, unten sechs Zoll breit, und auf jeder Seite mit 27 Zähnen versehen gewesen. Unter den Augen hat er zwey Lufft-Löcher, durch welche er das eingeschluckte Wasser hoch in die Lufft ausspritzet. Er trachtet die Ober-Herrschafft unter allen andern Fischen zu behaupten, und läst sich öffters mit dem Wallfisch in Streit ein, welchem er den Bauch aufschlitzet.

Schwerd-Lilien, siehe Iris.

Schwere Noth, siehe Fallende Sucht.

Schwertel-Lilien, wächst auf den Wiesen und

und Aeckern; führet das Gewässer ab, und zeucht den Schleim vom Haupt, dienet in der Wassersucht, äusserlich für Flecken und Unreinigkeit der Haut. Der Safft hat eben die Krafft.

Schwindel, ist eine Entstellung des Gehirns, entweder von aufsteigenden groben Dünsten, oder von einer verwirrten Bewegung der Säffte in demselben, oder auch durch Mit-Empfindung von dergleichen unordentlichen Bewegungen in einem andern Theil des Leibes, sonderlich des Magens, Miltzes und der Mutter herkommend, wordurch vornemlich die Gesichts-Nervē also gerühret werden, daß es einem düncket, ob sehe er alles um sich im Kreiß herum lauffen, bey stärckerem Schwindel aber den Augen allerley Farben vorkommen, oder das Gesicht gar vergehet, darneben sich noch andere Zufälle, als Sausen und Klingen der Ohren, und daß man ohne Hülffe sich nicht aufrecht halten kan, mit einfinden. Die darzu geneigt sind, finden sich schwach im Haupt nach dem Schlaff, der bey ihnen entweder schwer und unruhig, wann das Geblüt dicke und unrein, oder sehr sparsam, wann das Geblüt flüchtig ist. Er ist ein Verwandter der schweren Noth, und bey alten Leuten ein Vorbote des Schlags, weil alle solche Gebrechen aus allerley Verstopffung, nachdem dieselbe stärker oder gelinder ist, entspringen. Dinge, so den Schwindel befördern, sind: kalte, nasse und trübe Lufft, alle blähende Speisen, sonderlich Bohnē, Zwiebeln, Meerrettig, schweres Getränk von stark gehopften Bier, übermäßiger Gebrauch starker Weine, vieles Wachen, Verstopffung der natürlichen Ausladungen,

und grosse Traurigkeit. Ein præservirendes Mittel wider den Schwindel, soll seyn, wann man des Morgens ein Schnittlein Brods, in spanischen, oder einen andern dergleichen edlen Wein, getunckt, geniesset.

Schwindsucht, ist eigentlich eine Auszehrung des ganzen Leibs, mit einem stillen Fieber und faulen Husten begleitet, von einer schwürige Lunge herrührend. Die Vorboten sind, dünner, scharffer, oder bitterer Speichel, trockener Husten, und innerliche Hitze. Wo die Kranckheit schon Wurtzel gefasset, findet sich eine merckliche Magerheit, unordentlicher Appetit, starcker und saurer Schweiß, stetiger Husten, mit beschwerlichen Auswerffen eines Schleims, der eyterig, stinckend, von mancherley Farben, und offt mit Blut vermenget ist. Die nächste Ursache der Kranckheit ist die Lunge, wann sie von sauren und scharffen Theilgen, die in dem Ader-Wasser stecken, zerfressē, und Eyter-schwürig geworden; sich für der Schwindsucht zu bewahren, muß man allzuwarme und allzukalte Lufft meiden, schwindsüchtigen Leuten nicht zu nahe kommen; nahrhaffte und verdauliche Speisen, von Kalbfleisch, Tauben, jungen Hünern, Eyern, Krebsen, mit guten Brühen, Rosinen an Speisen, insonderheit Milch mit heilsamē Kräutern, oder mit Thee, fleißig geniessen; hingegen alles was sauer, scharff, gesaltzen, bitter und zähe ist, meiden; Gerstentranck mit kleinen Rosinen, oder Molcken mit Thee, Kräutertrancke bey der Mahlzeit zum Getrancke erwehlen; dem Schlaff mehr als dem Wachen nachhängen; für allem, was den Leib oder das Ge-

Gemüthe schwächen kan, sich fleissig hüten. Unter den Genesungs-Mitteln ist der Schwefel, wer ihn recht zu gebrauchen weiß, der beste und stärckste Balsam der Lunge.

Schwindsucht der Bäum, ist eine Kranckheit derselben, welche darinnen bestehet, daß sie abnehmen und mager werden. Diese Kranckheit ist am besten mit guten alten Dünger zu vertreiben.

Scordien, **Wasser-Knoblauch**, ist ein Kraut, so an feuchten, schattigen Orten, wild wächst, auch in Gärten verpflantzet wird; hat braune, viereckige, haarige Stengel, an desselben zwey und zwey weißlich rauhe gekerbte Blätter, darzwischen röthliche Blümlein, nach welchen ein kleiner Saame folget; ist am Geschmack bitter, und am Geruch dem Knoblauch gleich. Es wird gesammlet, wann es in der Blüthe stehet. Es trocknet, wärmet, zertheilet, reiniget, treibet den Schweiß, und widerstehet der Fäulung und allem Gifft. In den Apothecken hat man davon das Wasser, den Syrup, den Extract und das Saltz. Alle solche Stücke sind kräfftig wider die Pestilentz, gifftige Fieber, Pocken, Masern, und alle anfällige Kranckheiten. Das Kraut in Wein oder Wasser gesotten und aufgelegt, lindert die podagrische Schmertzen und das Hüfft-Wehe; es reiniget die Wunden, und heilet vortreflich, insonderheit alte Schäden, faule Geschwüre und den kalten Brand.

Scorzonere, **Schlangen-Mord**, ist ein wildes Heilkraut das in den Wäldern an feuchten Orten wächst, und auch bey uns in etlichen Gärten unterhalten wird. Die Wurtzel ist eines Daumens dicke,

dicke, und einer halben Elle lang, glatt, von aussen schwartz, inwendig weiß, und voller Milch, sie wird vornemlich in der Medicin gebraucht, öffnet die Verstopffungen, dienet der Leber, Hertz, Brust und Haupt, befördert den Schweiß, widerstehet dem Gifft und der Fäule, ist gut für die Pest, hitzige Fieber, Pocken, Masern, Schwindel, schwere Noth, Melancholey, Schwermüthigkeit, Miltz-Beschwerung, Auffsteigen der Mutter, Ohnmacht und Podagra.

Scorzonere, spanische Haber-Wurtz, ist eine Küchen-Wurtzel, zärter zu essen, als die gemeine Haber-Wurtzel, bleibt den Winter in der Erde, dauret etliche Jahr, ob sie schon Saamen trägt, wird immer grösser, und kan allezeit genutzet werden. Man säet sie Reihen-weise im Frühlinge, im abnehmenden Licht, oder auch, wann sie beginnet zu verblühen. Wann man sie verspeisen will, wird sie rein geschabet, in kaltẽ Wasser geweichet, damit sie die kleine Bitterkeit verliere, dann gekocht, und wie die Haber-Wurtz zugerichtet. Der Saame wird auch auf gleiche Weise gesammlet. Man hat derselben noch eine Art, die nicht geringer, und die Deutsche Scorzoner genennet wird.

Sect, ist ein süsser, starcker Wein, weiß oder Goldfarb, so ursprünglich aus denen Canarischen Insuln herkömmt, aber auch in Spanien wächst, daher er Canarien-Palma-Mallaga-Xeres- oder Seres-Sect, nach den Orten, da er gefallen, zu heissen pfleget. Der Palma-Sect wird durchgehends vor den besten gehalten, der Mallaga-Sect ist der süsseste, der Seres-Sect der geringste im Geschmack

aber

aber der Gesundheit nicht weniger, als die andern zuträglich.

See-Barsch, ist ein Fisch, so in der Oder und Spree, sonderlich aber in grossen Seen, in der Marck, Pommern und Preussen, häuffig gefangen wird. Mit dem Kopff gleicht er einem Hecht, mit dem übrigen Leib einem Basch, hat harte rauhe Schuppen, ist auf dem Rücken grünlichgrau, weiß auf dem Bauche, am Leibe mit schwartzen Flecken, und hat grau blaue Floßfedern. Er ist ein Raub-Fisch, und sehr gefräßig, wird bis einer Ellen lang, leichet im April, und ist fast das gantze Jahr über gut. Sein Fleisch ist weiß, zart, wohlschmeckend und gesund. Er kan gleich den Hechten und Barschen zugerichtet werden.

See-Blume, Wasser-Lilie, werden in weisse und gelbe, beyde aber in grosse u. kleine unterschieden; wächst fast überall in stillen Wassern, Pfützen und Seen, hat eine knollige Wurtzel, runde Blätter, und eine weisse Blume, die einer Lilie nicht ungleich, sie blüht im Julio, und bringt einen schwärtzlichen, gläntzenden Saamen, mit einer Hülse, die wie ein Mohnhaupt gestaltet. Die Blume ist von kühlender Krafft, und wird in Fiebern, die Hitze zu dämpffen, und die Schmertzen zu lindern, nützlich gebraucht. Man hat davon in den Apothecken ein Wasser, einen Syrup, Conserve, Oel, und eine Salbe. Es gibt auch noch eine Art See-Blumen, deren Blätter den vorigen gleich, die Blumen aber gelb, und in Gestalt einer Rosen sind; sie wird aber in der Artzney nicht gebraucht.

See-Schaum, ist eine weisse u. leichte Schaale, oder

oder Schuppe, welche oben und unten etwas erhöhet, auf einer Seite hart und glatt, auf der andern rauch und mürbe, wie ein Bimstein ist; wird von einigen weisser Fischbein genennet, u. findet sich an allen Ufern des Meers. Der Fisch, der es auf seinen Rücken trägt, heist Blachfisch. Die Goldschmiede machen aus diesem Fischbein Formen, man nimmt es auch mit unter das Zahn-Pulver.

See-Wolff, Klip-Fisch, ist ein bekandter See-Fisch, nicht nur in Indien, sondern auch in der West- und Ost-See. Er hat ein weites Maul, u. in demselben nicht nur forn grosse spitzige Zähne, sondern auch hinten zwey Reihen Back-Zähne. Er ist groß, dick, fett, hat eine fleckige Haut, und nicht gar grosse Schuppen. Er wird an der Lufft gedörret, und ist gut zu essen.

Sehne, nennet man des Hasen Augen.

Seide, ist ein zarter Faden, so von den Seiden-Würmern gesponnen, durch Menschen-Kunst von seinem eigenen Kneuel abgehaspelt, bereitet, und zu allerhand Zeugen verarbeitet wird. Natürlich ist sie von unterschiedenen Farben, weiß, schweffelgelb, gold-gelb, grünlich-blau, und Purpur-farb; die drey ersten Arten aber sind die gemeinsten: Doch bleiben solche Farben nicht beständig, sondern bleichen alle aus in der Bereitung. Es ist die Seide eine bequeme Tracht, so sich auf alle Jahrs-Zeiten schicken, weil daraus nicht nur leichte Zeuge vor den Sommer, als der Taffet und Flor, sondern auch mittelmäßige, als Damast und Atlas, ja gar starcke, vor den Winter, als Plüsch und Sammet, bereitet werden.

Sei-

Seidel, siehe Nössel.

Seidenschwantz, ist ein Vögelein in der Grösse einer Lerche, hat auf dem Kopff ein Büschlein, das er aufrichten und niederlegen kan, auf den Flügeln rothe Flecken, im Schwantz ziemlich lange Federn, die am Ende hochgelb, im übrigen ist er an Farben dem Häher oder Holtzschreyer gleich. Sein Fleisch ist zart u. lieblich zu essen, als ob es gewürtzt wäre. Seine Nahrung sind rothe Vogelbeere; doch kan man ihn im Hause mit klein geschnittenen gelben Rüben erhalten, er muß aber frey herum fliegen, dann im Käfig dauret er nicht. Er kömmt nicht alle Jahr, und wie Colerus meynet, in sieben Jahren nur einmal, und soll ein Sterben bedeuten.

Seiden-Wurm, ist ein weisser Wurm, in Gestalt und Grösse einer Raupe, der aus einem kleinen Ey, in der Grösse eines Mohn-Körnlein, erzeuget, mit weissen Maulbeer-Blättern ernähret wird; wenn er zur Vollkommenheit gediehen, in einem Häußlein, in der Gestalt und Grösse eines Tauben-Eyes, mit einem Faden, so er durch das Maul aus seinem Leibe ziehet, sich verspinnet, aus welchem er nach zwantzig Tagen, in Gestalt eines Molcken-Tellers, heraus kreucht, sich mit seinem Weiblein paaret, und dieses darauf Eyer leget, woraus das folgende Jahr eine neue Brut gezogen wird. Wenn das Würmlein ausgehecket worden, ist es schwartz und rauch. Nach neun Tagen wird es kranck, liegt zwey Tage steiff, und ohne Nahrung, und wirfft endlich die Haut ab, welches man häuten oder mausen nennet. Solches geschiehet zum vierdten mal, da denn der Wurm immer grösser, weisser

weisser und glatter, zuletzt, und wenn er dem Spinnen nahe, gantz glåntzend und durchsichtig wird, alsdann sucht er einen Winckel, da er sich verspinnen möge, zu dem Ende ihm zarte Reis-Gebůnde, důnne Hobelspåne, u. d. g. gestellet werden.

Seiffe, ist eine von Unschlit, oder andern Fett, und scharffer, aus Aschen oder ungelöschten Kalck gezogene Lauge durch genugsames Sieden bereitete zusammen geronnene Materie, dienet den Sudel u. Schmutz aus der schwartzen Wåsche, Kleidern, und von dem Leibe abzuwaschen. Die gemeine Seiffe ist zweyerley, weiß und schwartz. Jene wird von Unschlit; diese in Spanien und Italien von Oel, in Holland und andern Nordischen Orten aber von Thran gemacht. Jene ist fest und hart, und låsset sich in Stůcke formen; diese ist schmierig wie Butter. Die Venedische und Spanische Seiffe sind die feinesten. Zum Bartputzen, und waschen der Hånde und des Angesichts, werden besondere Arten wohlriechender Seiffen zugerichtet.

Seiffen-Fåßlein, ist ein kleines von Zinn oder Blech getriebenes Kåstlein ohne Deckel, worinnen die Hand-Seiffe lieget, und welches insgemein an die Handfaß-Tafel angehenget wird.

Seiffen-Kraut, Speichel-Wurtz, ist ein Kraut, das an Båchen und feuchten Wegen wåchst, auch in Gårten gepflantzet wird. Seine Benennung kömmt daher, daß es wie Seiffe zum Waschen dienet, und wenn es gekåuet wird, viel Speichel ziehet. Es hat Wegrich-Blåtter, einen wolligen Stengel, und eine Blume ohne Geruch, die im Junio und Julio ausschlågt. Er hat eine

öffnen-

öffnende und Schweißtreibende Krafft, dienet auch äusserlich wider die Flecken und Raude der Haut, und der Saame soll ein gutes Mittel wieder die fallende Sucht seyn.

Seiffensieder-Asche, oder die ausgelaugte Asche, so beym Seiffen-sieden, nach abgegossener Lauge übrig bleibt, ist eine gute Felder- und Wiesen-Düngung.

Seitenstechen, ist eine Kranckheit, die von Entzündung des Rippen-Häutleins, zuweilen auch der Lunge, zugleich entstehet, dabey sich eine Beklemmung der Brust, schwerer Athem, grosse Hitze, Husten und Schmertzen befinden. Sie wird zum öfftern durch starcke Erhitzung, wann eine jählinge Erkältung darauf erfolget, innerlich durch einen kalten Trunck, oder äusserlich durch eine streichende Lufft, verursachet, wodurch das Geblüt, und der Ader-Safft sich stopffen, ergiessen, und in Wallung gerathen, davon die Zäserlein gezieret, den Schmertz, und die Erenterung eine Entzündung verursachet, bis der Tod erfolget. Geschwinde Veränderung der Lufft und des Wetters, von der Wärme zur Kälte, scharffe schneidende Winde, faule Nebel können viel zu dieser Kranckheit helffen. Die daran kranck sind, sollen sich des Weins enthalten, und kühlende Träncke gebrauchen. Die Cur muß alsobald mit einer Aderläße, an dem Arm der schmertzenden Seite, angefangen, und dieselbe, wenn das Blut sehr dicke ist, etlichemal bey wenigem wiederholet werden. Geringe Leute brauchen einen Tranck von Roß-Feigen, sonderlich die von einem schwartzen Hengst gefallen.

Sellerie, ist ein Wurtzel-Gewächse, so aus Italien in Deutschland gebracht worden, und das nunmehro auch in unsern Gärten häuffig gebauet wird. Es wächst nicht nur wie starcke Petersilien-Wurtzeln, sondern hat auch noch bessere Krafft und Würckung, dann jene. Er wird gesäubert, in dünne Stücklein zerschnitten, und entweder aufgesotten, oder stracks rohe mit Baum-Oel, Saltz, Pfeffer, und ein wenig Eßig zum Gebratenen aufgesetzet, oder sonst bey andern Speisen angebracht.

Sencken im Weinberge, geschiehet auf folgende Art: wann der Wintzer den Stock fein aufgeschnitten und abgeputzet, wird er bey gutem Wetter fein trocken eingelegt; denn wenn er naß, läufft er in der Erden an, und faulet aus den Augen, da er heraus fasern soll. Er muß zum Stock, den er sencken will, räumen, und eine Elle, oder noch tieffer, eine eckigte Grube machen, die so viel Ecken hat, als Sencker vorhanden, hernach die Enden in die Winckel einlegen, jedoch nicht enge zusammen, sondern zwey bis drey Schuh weit von einander. Man muß auch dem Senck-Ende, wenn es etwan übriges Holtz haben sollte, seine gebührliche Brüche thun.

Senet-Blätter, siehe Linsen-Baum.

Senff, ist ein bekanntes Kraut, dessen es dreyerley Gattungen giebet; 1.) weissen oder gelben Senff. 2.) Gemeinen braunen Senff, der hin und wieder in Deutschland auf den Feldern gesäet wird, und im Herbst reiffet, da denn der Saame abgenommen, mit Eßig zerrieben, in Fäßgen geschlagen, und also zum Verspeisen verhandelt wird. Der beste kommt von Franckfurth am Mayn Er muß

frisch, scharff, wohlschmeckend, und nicht michsigt, oder nach dem Keller schmecken. 3.) Hat man den wilden Senff, welcher hin und wieder in Wäldern wächst, davon werden die Blätter klein geschnitten, und zum Frühstuck wider die Raute genossen. Der Senff hat eine trocknende, zertheilende, verdauende und dem Scharbock widerstehende Krafft. Etliche Körner des Morgens gekäuet und verschluckt, reinigen das Haupt, stärcken das Gedächtniß, wehren dem Schwindel und Schlag. Aeusserlich wird er in aufziehende Pflaster mit genommen. Die vom Schlag gelähmte Glieder damit gerieben, kommen wieder zu recht. Zerrieben, und für die Nase gehalten, macht er Niesen, und dienet wider die Mutter-Beschwerung. Das davon bereitete Pflaster zertheilet alle wäßerige Geschwulst; Das ausgepreßte Oel heilet die kalten Gebrechen der Nerven. Das aus dem Kraut und Blumen gezogene Wasser dienet vor den Schwindel und Schlag. Mit dem Senff pflegt der Koch entweder gewisse Essen gut und angenehm zu machen, oder er setzet solchen als eine Tuncke bey Böckel und geräuchertem Fleisch, Schincken, ꝛc. auf, wodurch dergleichen Gerichte delicat, gesund und verdaulich gemachet werden.

Senffte, Porte-Chaise, ist ein an unterschiedlichen Orten gewöhnlicher Tragsessel, woraus man sich, von zwey darzu bestellten Senfften-Männern, von einem Ort zum andern tragen läßt.

Sense, ist ein eisernes Werckzeug, das Gras und Grummet von denen Wiesen, und das Geträide von denen Feldern abzumähen und abzuhauen. Sie wird solchem Gebrauch nach entweder eine

Grase-Sense, oder eine Geträide-Sense, genennet, beyde führen einerley Eisen, und sind nur den Stielen, oder sogenannten Sensen-Bäumen nach, von einander unterschieden. Die Sense an sich selbsten ist ein sehr dünnes, etwas krumm gebogenes, und wohl gestähltes scharff-schneidendes Eisen, hinten am Ringe, wo sie an den Sensen-Baum gestossen wird, guter vier quer Finger, und in der Mitte ohngefehr drey quer Finger breit, vornen aber wie ein Habichts-Schnabel, krumm und spitzig zulauffend. Die Grase-Sense hat einen krummlauffenden, unten aus und oben eingebogenen Baum, welcher von einem Selbst-Wuchse also zubereitet wird, an dem einen Ende, so man in der lincken Hand hält, mit einer Krücke, und etwan beym dritten Theil von oben hinunter, einen höltzernen Knebel, wie einen Hacken den man im Hauen mit der rechten Hand hält. Unten am Ende des Baums ist die Sense mit einem eisernen Ring an den Baum befestiget. Die Geträide-Sense hat einen geraden Baum, ohngefähr 2. und 3. Viertel-Ellen lang, ohne Krücke, aber ohngefehr, jedoch nicht gar in der Mitte, mit einem Knebel versehen. Oben, wo die Sense angestossen wird, ist das Sensen-Gerüste, bestehend aus einer von weichen Holtz gemachten Säule, nicht gar einer Elle lang, und mit vier in gleicher Weite, von einander stehenden von hartem Holtz, als Hertern, Maß-Ellern u. d. g. gemachten Spiessen versehen, einem Bügel von Weiß-Dorn, so durch den Baum und die Säule gehet, und solche zusammen hält, und einem Steg von weichem Holtz, so durch den Baum und Bügel

gehet,

gehet, und daran die Dräte, so die Spiesse halten, bevestiget sind.

Sennes=Blätter, Senet=Blätter. Das Kraut, woran sie wachsen, hat einen hohen Stengel mit vielen Zweigen, kleine zugespitzte und bleichgrüne Blätter, blühet gelb, und setzet kleine Schoten, in welcher ein brauner oder graulicher Saame verschlossen ist. Die meisten kommen jetziger Zeit aus Italien und Franckreich; die besten aber werden aus Egypten und Alexandria, auch aus Syrien gebracht. Sie müssen schön, gantz, grob, grün, und nicht stenglicht seyn. Die Schotten kommen zugleich mit unter den Blättern heraus, und werden auch darunter mit verkaufft, weil sie gleiche, und fast bessere Würckung, als die Blätter thun. Beyde haben eine Krafft gelinde zu purgiren, auch die, so von andern Artzneyen schwerlich beweget werden; sie führen alle scharffe, saure, saltzige und zähe Feuchtigkeiten ab, und thun gut in lang anhaltenden Kranckheiten. Der sicherste Gebrauch ist, daß die Blätter übergossen aber nicht ausgepresset werden, weil sie sonst Bauch=Grimmen verursachen.

September, oder Herbst=Monat, hat 30. Tage. Dieser ist des Sommers=Ende, und des Herbstes Anfang. Es hat aber der Herbst bey denen Deutschen seinen Namen von der Herbigkeit, weil er herbe, und der Gesundheit des Leibes sonderlich zuwider ist. Seinen Anfang nimmt er, wann die Sonne ohngefehr den 13. sonst 23sten dieses Monats, in das Zeichen der Waage eintritt, und damit zugleich die andere Tag und Nacht=Gleiche

macht, da die Nächte zu und die Tage hingegen abnehmen, bis an den Winterlichen Sonnenstand, Solstitium brumale. Dieser Herbst-Monat wurde von den alten Römern Septembris genannt, weil er der siebende, von Martio an, gerechnet, ist, welcher Name bis auf den heutigen Tag in der Lateinischen Sprach behalten wird, Carolus M. hat ihn den Wild-Monat geheissen, weil auf Ægidii, als am ersten Septemb. der Hirsch gemeiniglich auf die Brunst tritt. Wird auch von andern der Gerst- und Spelt-Monat genennet. Von der Witterung vermuthet man, was hiernächst folget:

Der Anfang desselben, bringet Menschen und Vieh böse Dünste und Nebel:

Der Fortgang giebet frische Thau und Reiffe, so das Laub von denen Bäumen abwirfft, und die Krafft der Kräuter in die Wurtzel zurück treibet.

Nach der Mitte kommen zu Zeiten etliche warme Regen, auf welchen dürre Winde und Lüffte folgen, woraus eine unlustige und fäulichte Lufft entstehet.

Im letzten Viertel entstehen böse Nebel und Regen.

Mit was Wetter der Hirsch am Egidii-Tag in die Brunst tritt, mit solchen soll er nach vier Wochen wiederum heraus tretten. Wann nun der Hirsch etwas langsamer in die Brunst tritt, so soll es ein Zeichen seyn, daß es langsamer Winter werden wolle.

So es auf Matthäi Tag schön ist, so soll solch Wetter noch vier Wochen dauren.

Die alten haben um Michaelis aus denen leeren und nassen Eich-Aepffeln, eines nassen aus den dürren

dürren und eingeschrumpfften aber, eines dürren Jahres, und kalten Winters, sonderliches Merckmahl genommen.

Wann die Eich-Aepffel früher als um Michaelis, und in grosser Menge wachsen, so kömmet ein früher Winter vor Weyhnachten mit vielen Schnee.

Wann die Vögel vor Michaelis nicht ziehen, so wird vor Weyhnachten kein harter Winter vermuthet; wohl aber hat man sich eines gemäßigten Wetters zu versehen. Dergleichen vermuthet man auch vom Regen an Michaelis.

Donner-Wetter um Michaelis sollen grosse Winde bedeuten.

Wann es die Nacht vor Michaelis helle, so soll ein hefftiger kalter Winter folgen.

So die Reiffen zeitlich vor Michaelis kommen, so sollen sie langsam nach Walpurgis wieder kommen.

Muthmassungen aus diesem Monat, zu einem gesegneten oder unglückseeligen Jahr.

Wer im Herbst und Vor-Jahr, um die Zeit des Æquinoctii, wann Tag und Nacht gleich ist, kranck wird, mit demselben soll es mißlicher stehen als zu anderer Zeit.

Wann es um Matthäi schön ist, soll es künfftiges Jahr viel und guten Wein geben, weil die Reben und das Holtz wohl wachsen und zeitigen.

Die Alten haben nachfolgende Gemercke aus denen Eich-Aepffeln um Michaelis hergenomman, welche auf der Erfahrung beruhen: Eine Mücke darinnen, soll auf ein mittelmäßig Jahr deuten.

Ein Würmlein und Made, soll ein Zeichen zum fruchtbaren Jahr geben. Wann sie entzwey geschnitten, frisch und safftig sind, bedeuten sie einen fruchtbaren Sommer. Wann nichts darinnen ist, solls auf Sterben deuten. Wann sie wässerig sind, sollen sie auf ein nasses und theures Jahr deuten. Sind sie aber dürr und eingeschrumpffen, soll ein dürrer und unfruchtbarer Sommer zu vermuthen seyn.

Haußhaltungs-Verrichtungen in diesem Monat.

1.) Im Felde soll man

Bey trockenem Wetter den Hopffen abnehmen, blaten, und wann er genug getrocknet, in Fässer einschlagen.

Die fetten und feuchten Aecker zum drittenmal umackern und säen, die rauhen, groben und harten Felder zum andernmal umreissen.

Mist auf die Brachfelder führen, bereiten, und unterackern.

Korn, Weitzen und Winter-Gersten anbauen, und recht zeitigen; reinen und saubern Saamen aussäen, und hernach fleißig einegen.

Korn und Weitzen-Stoppeln zur Sommer-Gerste gar feuchte umackern, damit es den Winter über faule.

Die magern Wiesen, so nicht mehr tragen wollen, umackern, und mit guter Erde und Teich-Schlamm, wie auch Dünger überwerffen, und Klee- und Heu-Saamen darauf säen.

2.) Im Küchen-Garten soll man

Kohl- und Kappus-Kraut ablatten. Winter Zwie-

Zwiebeln setzen. Körbel-Kraut, Rapuntzel, Spinat, Mangolt, und dergleichen säen, solche so wohl Winters, als auch im Frühling, da sie bald zeitigen, zu geniessen.

Die Garten-Beete, so künfftigen Frühling besäet werden sollen, wohl düngen und umgraben.

Gelben Rüb-Saamen im abnehmenden Mond säen, daß man im Frühling solche Rüben zeitlich haben kan: Dann auch dieser Saame nit leicht von der Kälte einen Schaden leidet.

Kalmus-Wurtzeln versetzen, beym trocknen Wetter die Endivien binden. Johannis- und Rauch-Beer durch jährige Zweiglein, daran etwas von fertigen Holtz gelassen wird, fortpflantzen, in guten und fetten Boden.

3.) Im Obst-Garten soll man

Die wilden Stämme und andere Bäume versetzen, nach der Weise und Wende, wie sie vorhin gestanden, auch sorgen, daß sie mit guter, lockerer Erde, um die Wurtzeln beschüttet werden.

Hasel-Stauden und andere Neben-Sätzlinge versetzen; dann eingelegte Zweige gerathen selten, sonderlich an kalten Orten.

Kerne von allerhand guten Obst zum Ausstecken oder Säen aufbehalten. Ingleichen Pfersich-Pflaumen- und Mandel-Kern stecken: Oder nachdem die Schaalen beschnitten worden, sie unter einen breiten Stein legen, daß sie den Winter über darunter liegen bleiben, und im Frühling im Geschirre gesteckt werden.

4.) Im Wein-Garten soll man

Die Zäune und Hecken besseren und machen. Frucht-

bare Weinstöcke, statt der unfruchtbaren, so auszuhauen, einsetzen, und diese zu dem Ende bezeichnen.

Weichhauen und Wipffeln, dienet so wohl zur Zeitigung der Trauben, als zur Besserung des Holtzes.

Wann die Beere nicht zugleich zeitigen, ausbrechen.

5.) Im Walde soll man

So viel Holtz, als man zur Hauß-Nothdurfft bedarff, fällen lassen: Dann mit dem Bau-Holtz hat es noch Zeit.

Die Wind-Brüche und anderes dürres, und dem Walde hinderliches Holtz, weghauen, und aufmachen lassen.

6.) In der Vieh-Zucht soll man

Heu, und Gersten oder Haber-Stroh, unter einander fürs Rind-Vieh schneiden lassen und Haber-Süde darunter mengen.

Die Schaafe im vollen Schein zum andern mal scheeren, daß sie die Wolle nicht verlieren, wann sie durch das Gebüsche gehen.

Junge Schweine und Färckel noch vor der Kälte mästen, und schlachten lassen. Die Ziegen nicht auf die Wintersaat gehen lassen.

7.) In der Pferde-Zucht soll man

Die Füllen bey neblichtem Wetter nicht austreiben.

Die Pferde wegen fortwährender Arbeit wohl warten, und mit Spießglas, Antimonio, purgiren, auch selbige, zu Ende dieses Monats, nicht mehr auf die Weyde treiben, sondern in den Gärten hüten.

8.) Beym

8.) Beym Feder-Vieh soll man

Was überflüßig ist, wegthun, verkauffen, oder selbst verzehren.

Die Gänse nicht auf die Winter-Saat lassen, sondern auf die Mastung stellen.

9.) Bey denen Bienen soll man

Das Honig ausnehmen, jedoch die nöthige Winter-Nothdurfft in den Stöcken lassen.

10.) Bey der Fischerey soll man

Die Behälter und Einsätze räumen und zurichten.

Die Angel-Schnur länger lassen, weil der Fisch sich nun wieder in die Tiefe begiebet.

Lachs fangen, und einsaltzen, aber keine Krebse mehr.

11.) Zu Hause soll man

Den Flachs rösten, dörren, brechen, die Knotten an die Sonne auf Tüchern ausbreiten, und dreschen, Hanf brechen und hecheln.

Aepffel, Birn und Zwetschen dörren. Heidel und Hirse stampffen. Die Obst- und Wein-Pressen zurichten. Das wilde, wie auch aus dem guten ausgeklaubte schlechtere Obst, auspressen. Zu Kraut und Rüben sehen, ob sie des Absäuberns bedürffen.

Denen Tauben und Hünern ausputzen, den Mist davon abtrocknen, mit etwas Asche und Kohlen zerstossen, und auf die abgegraßten Gärten aussieben.

Den Wein bey trockenem Wetter, wann der West- oder Nord-Wind wehet, im abnehmenden Monden ablassen; dann der Ost- und Sud-Wind, wie auch der volle Schein, sind dieser Arbeit unanständig; die Weine zu der Zeit umgezapfft, halten sich nicht.

12.) In

12.) In der Küche soll man

Aus denen Früchten und Gewächsen, welche die Gärten und Aecker um diese Zeit in Menge herfür geben, allerhand Speisen zubereiten. Pfeffer stossen, Cubeben dörren, und frische Weinbeer aufhengen.

Wildpret und allerley Geflügel zurichten. Borragen und Ochsen-Zungen zum Sallat nehmen.

13.) In der Artzney soll man

Artzneyen, aber, nicht zu viel, sondern nur, wo es die Noth erfordert; Aderlassen, wo mans nicht lassen kan: Purgiren, Baden, nachdem es eines jeden Zustand erfordert.

Wermuth-Wein, und Ziegen-Milch geniessen; sich vor vielen Trauben- und Obst-essen, item Most trincken, hüten.

Calmus einmachen, und Wurtzeln, als Alant, Angelica, Tormentill, Meister-Wurtz, einsammlen. Wacholder-Beer klopffen.

Serpentin-Stein, ist eine Art Alabaster, grünlich mit allerhand Flecken, vornemlich weiß u. schwartz eingesprengt. Eine Art desselben hat einen denckel-grünen Grund, mit braunen und schwartzen Flecken, oder Adern, und dieser wird vor den besten gehalten; derjenige aber, so auf eine Aschen-Farbe ausfällt, soll der geringste seyn. Er wird in Meissen häuffig gefunden, ist weich, und weil er daher wohl und leicht zu arbeiten, werden allerhand Gefässe, Becher, Thee-Zeug, Flaschen, Schaalen, Mörser, und dergleichen davon gemacht, und weit und breit verhandelt: Absonderlich macht man aus diesem Stein viele Arten, von blatten, gebogenen,

und runden Wärm-Steinen, welche lange Hitze halten, und so wohl die Bethen, als den Leib damit, absonderlich in der Colic, zu wärmen, dienlich sind. Man sagt, er soll keinen Gifft leiden, und wann etwas davon in ein solches Gefäß kömmet, zerspringen.

Servietten, sind meistens in das Gevierte von Damast oder Zwilling geschnittene, und umsäumte weisse Tücher, so man bey dem Tischdecken auf die Teller herum leget, und woran man sich bey dem Essen, Mund und Hände zu wischen pfleget. Bey Hochzeiten, oder vornehmen Gastereyen, werden sie noch hie und da gebrochen, oder frisirt, meistentheils aber heut zu Tage über die Teller in allerhand nur aufgerollte, und in einander geschlagene Figuren und Formen geleget, oder aufgesetzet. In Holland werden die feinen und saubern Servietten, in absonderliche und nach jedem Stücke abgetheilte Muster, gewebet und gebracht.

Servietten-Presse, ist ein von Holtz geschnitztes und ausgearbeitetes, auch mit Ober- und Unter-Platte, nebst der darzu gehörigen und eingerichteten Schraube, versehenes Gestell, glatt gebeitzt, oder mit allerhand eingelegten Holtze sauber fourniret, worein man, nach gehaltener Mahlzeit, die Tafel- und Tisch-Tücher, und Servietten, zu legen, und darinnen einzupressen pfleget.

Sesam, ist ein Kraut, das einen ziemlich hohen Stengel treibt, dessen Blätter roth/ die Blumen grün, und der Saame in einem Knopff, den Mohn-Häuptern gleich, verschlossen ist. In Indien und Egypten wächst es wild, und ist der Saame

me von dannen so wohl, als das Oel, über Venedig zu uns ehedem gebracht worden. Heut zu Tage aber, wird es bey uns aus dem Flachs und Lein-Dotter-Saamen gepreßt. Es ist klar und weiß, hat einen angenehmen Geschmack, thut der Brust und Lungen gut, dienet wider den Husten und das Seiten-Stechen, und wird auch äusserlich in geschlossenen Gliedern, und zur Erweichung in der Medicin gebraucht.

Sesel, ist ein Kraut, dessen Blätter dem Fenchel ähnlich sehen das weisse Blüthen trägt, und einen langen eckigten Saamen von gutem Geruch und scharffen Geschmack hat. Es wird bey uns in Gärten durch den Saamen unterhalten. Der Saame ist scharff, wärmet, öffnet und zertheilet, dienet der Brust und Lunge, treibt den Harn und Grieß, heilet die Wassersucht, stillet die Blähungen und Bauchwehe, stärcket das Gesicht, wiederstehet der fallenden Sucht, und wird auch in dem Methridat genommen.

Setzen, sagt man von einem Stück Wild oder Vieh, wenn es ein Kalb bekommen, nemlich, es hat gesetzet.

Sieb, ist ein von Holtz rund verfertigtes Behältniß, hat einen durchlöcherten und zusammen geflochtenen Boden; bey denen grossen ist er von Bast geflochten, bey denen kleinen aber, so man zu dem Gewürtze braucht, von Beutel oder andern durchlöcherten Tuch verfertiget.

Siebenfinger-Kraut, siehe Tormentill.

Sichel, ist ein schneidendes Werckzeug, womit man das Gras und Geträyde auf dem Felde abschnei-

abschneidet. Es ist fast in Gestalt eines halben Circkels gemacht, und mit einem kleinen Hefft, oder Handgriff vom Holtze, versehen. Man unterscheidet sie nach ihrem Gebrauch in Grase- und Geträyde-Sicheln. Die Grase-Sicheln sind kleiner als diese, weil man sie zum Grasen, oder Abschneidung des Grases, nicht grösser braucht. Die Geträyde-Sicheln aber sind um ein merckliches grösser, und haben, nach der Gewohnheit mancher Länder, an ihrer Schneide kleine scharffe Zähne, welche weit subtiler, als die zarteste Sägen-Zähne sind: an manchen Orten aber führet man sie nur mit glatten Schneiden, wie die Grase-Sicheln. Wann eine solche Sichel stumpff wird, pflegt man sie nicht zu schleiffen, sondern nur mit dem Dengel-Hammer auf dem Dengel-Stocke zu dengeln.

Siede, ist dasjenige Futter, so an einigen Orten dem Rind-Vieh in den Ställen gegeben, und von Heckerling, Grummet, Kohl-Blättern, Rüben und Möhren-Kräutig, und dergleichen, mit heissen Wasser, Winters und Sommers, eingebrühet wird.

Siedel, ist eine an etlichen Orten gebräuchliche Art einer langen und verdeckten Banck, mit einer schmalen Lähne befestiget, worein man allerhand legen und verwahren kan; Man findet sie insgemein auf dem Lande in gemeinen Stuben.

Siegel-Erde, ist eine fette und schwere Thon-Erde, von unterschiedener Farbe, eines anhaltenden Geschmacks, die an verschiedenen Orten gegraben, in Küchlein formiret, und mit gewissen Siegeln oder Zeichen bedruckt wird. Die durchgehende

Probe

Probe aller Siegel-Erde, ist, wenn sie auf der Zunge starck anziehet, und nachdem sie benetzt worden, in Stücke zerfället. Sie hat eine anhaltende und Gifft treibende Krafft, daher sie in Fleck-Fiebern wann dabey ein Durchbruch verspüret wird, in Blutstürtzungen, und dergleichen, mit Nutz gebrauchet wird. Aeusserlich dienet sie in alten Schäden, und selbst in dem Krebs.

Siegmars-Wurtz, Fellriß, wächst auf den Feldern, und an den Ufern, vornemlich in Ungarn, bey uns wird sie in Gärten erzogen: Die Wurtzel ist allein Officinal, wird an den Halß, in den Nacken, oder auf den Rücken gehangen, wider die Dunckelheit der Augen, die Felle, Flecken und Nebel derselben: denn sie erhält und stärcket das Gesicht.

Siegwurtz, siehe Allermans-Harnisch.

Silber, ist ein edles Metall, das aus reinen Principiis, nemlich, Saltz, Schwefel und Mercurio, durch das unterirdische Feuer gekocht, und gezeitiget, oder aus einem wohl figirten Mercurio, und reinen weissen Schwefel, unvollkommener als Gold, doch am Gewichte und Werth dem Gold am nächsten kömmt, weiß an Farbe, das sich ziehen, schlagen und giessen lässet, und zu Müntzen, allerhand Gefässen, auch Blättlein und Faden verarbeitet, wie nicht weniger in der Artzney gebrauchet wird. Weil aber kein Silber, ohne gewissen Zusatz von Kupffer, kan verarbeitet werden, welches man die Legirung nennet, so ist den Goldschmieden hierüber ein gewisses gesetzt, wie hoch sie legieren mögen, und wenn sich ihre Arbeit also befindet, wird sie für Probe-Silber erkannt, und das verordnete Zeichen

darauf

darauf gesetzt. Die Liga sollte wohl nach dem ehemaligen Reichs-Abschied durchgängig im Römischen Reich 14. Löthig seyn; sie ist aber dennoch an vielen Orten unterschieden. Zu Augspurg ist sie gemeiniglich 13. Löthig, anderswo 12. 11. auch wohl nur auf 10. Loth. Der Silber-Handel bestehet grösten Theils in unverarbeiteten Silber, welches in Klumpen gegossen wird, die man Silber-Bahren nennet, welche aus America, und folglich über Spanien, zu uns in Deutschland, gebracht werden, da dann die Marck fein, oder 16. Loth, zu 9. bis 10. Thl. Banco verkaufft wird.

Sinau, Gülden-Gänserich, ist ein Heil-Kraut, das runde, breite, und einem Stern gleich gespaltene Blätter hat, die aus einer zaserigen Wurtzel an dünnen und rauhen Stengeln wachsen, und worauf der Thau auch beym Sonnenschein sitzen bleibet. Oberhalb des Stengels trägt es kleine grün-gelbe Blumen. Es wächst auf Wiesen und Auen, und wird auch in Gärten aus Saamen gezogen. Es ist eines der vortrefflichsten Wund-Kräuter, das so wohl innerlich in Wund-Träncken, als auch äusserlich zum Auflegen, in Apothecken gebraucht wird.

Sinngrün, Ingrün, ist ein Kraut, das in Wäldern an feuchten Orthen wächst, und auch in Gärten gepflantzet wird. Es kriechet an der Erde hat dicke glatte Blätter, wie der Lorber-Baum, und grünet den Winter durch. Im Frühling trägt es blaue Blumen. Wann dieses Kraut den Weibern an die dicken Beine gebunden wird, stillet es den Blut-Fluß, und wehret der unzeitigen Geburt:

auf den Kopff gelegt, oder um den Halß gebunden stillet es das Nasenbluten: Mit Wasser gesotten, gibt es ein vortrefflich Gurgel-Wasser, wider alle Beschwerungen des Halses: Mit diesem Wasser den Mund gespühlet, wehret der Mund-Fäule.

Sittig, siehe Papagey.

Sod, Sot, ist eine Aufwallung des unreinen Schleims in dem Magen, durch Vermischung einer verderbten Säure, und eines schwefligen Saltzes erwecket, wovon ein brenender Schmertz in dem Magen-Mund entstehet. Gallreiche und gähzornige, ingleichen sauertöpfische melancholische Leuthe sind vor andern darzu geneigt, vornemlich wann sie etwas süsses zu sich nehmen. Den Anstoß desselben zu dämpffen, dienet vornemlich Krebs-Augen, gebrannt Hirschhorn, Bibergeil, und ein aus Auster-Schalen zubereitetes Pulver.

Soden-Brod, siehe Johannis-Brod.

Sohle, heisset an einem Pferd-Fuß das dünne Horn, so unten zwischen dem starcken Horn, darauf das HufEisen aufgeschlagen wird, und dem Strahl liegt. Sie wird daran leichtlich erkennet, daß das Eisen darauf nicht aufliegt, und dieselbe, wann es recht aufgenagelt ist, im geringsten nicht berühret. Wann einem Roß die Sohlen abgezogen sind, so nimm Brosamen von einem frischgebackenen Roggen-Brod, mische es wohl mit Saltz, lege es über Nachts über die Sohlen, des Morgens nimm ungebrannten Leimen und Grünspan, mische es unter einander, und binde es dem Roß auf die Füsse, thue es alle Tag zweymal, bis es gut ist. Wenn ein Roß verbellet, daß ihm die Sohlen unten schwären

und

und abnehmen, so muß erstlich die Wand rings herum weggestossen, und die Sohle gar abgelöset werden, hierauf greiffet man unten an die Strahlen, und siehet daß man sie gantz heraus nehmen könne; nach diesem nimmt man Drachen-Blut und Grünspan, jedes zwey Loth, ein Viertel Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen Groschen Brandtewein, nebst drey Eyern, mischt es wohl unter einander, und legt es dem Pferd auf die Sohlen. Siehet man aber daß das Leben heraus dringet, so brauchet man folgendes: ein Loth Grünspan, drey Loth gebrannt Kupffer, und das weisse von 6. Eyern, zu einer Salbe gemacht, und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke dabey aber muß der Huf mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden.

Sommer, ist eine von den vier Jahrs-Zeiten, welche sich von dem Sommer-Solstitio, da die Sonne in den Krebs tritt, und uns am höchsten stehet, anfänget, und bis aufs Herbst Æquinoctium da die Sonne in die Waage tritt, und also zusammen drey Monate lang währet. Der Sommer ist die Zeit der Erndte, da der gantze Vorrath vor das gantze Jahr muß eingesammlet werden. Im sehr nassen Sommer faulen die Garten-Gewächse und Früchte, und wächst viel Unkraut; es pflegen auch der Ratzen, Mäuse, Kröten, Raupen und Würme viel zu werden, die die aufgewachsene Saat verzehren, und die Wurtzeln abbeissen.

Das Geflügel pflegt weder zu Hause, noch im Felde und Walde, in solcher Nässe zu gedeyen.

Die Früchte werden davon ungesund, das Geträide

das in solcher Nässe wächst, lässet sich schwerlich aufbehalten, es fället auch gar wenig Honigs.

Wann die Ost- und Nord-Winde zwischen die vielen Sommer-Regen nicht blasen, so werden Krankheiten vermuthet; ingleichen wann der Sommer wölckicht und hitzig, ohne alle Winde dahin streichet.

Ein allzu dürrer und heisser Sommer verursachet, daß die Aehern in denen Schoß-Bälglein ersticken, und die Körnlein taub und mager werden.

Viel brausende Nord-Winde dieser Zeit, geben Zeichen zu einem unfruchtbaren Jahre.

Sommerflecken, Sommersprossen, sind kleine falbe Flecken, so in dem Gesichte und auf den Händen, zuweilen auch auf der Brust auffahren, und des Sommers vornemlich sich sehen lassen, im Winter aber wieder verschwinden. Leute, die eine weisse Haut und rothes Haar haben, sind denselben vor andern unterworffen. Sie sollen von einer dicken Feuchtigkeit, so von der Sonnen-Hitze unter der Haut gleichsam angebrannt wird, entstehen. Die Sommerflecken zu vertreiben, soll unter andern vortrefflich dienen, Gummi und Salpeter, jedes gleichviel, mit Honig zur Salbe gerieben. Als ein sonderlich Kunststück wird gerühmt, ein Wasser aus Ziegen-Milch destilliret, ein leinen Tuch darein getunckt, und auf solche Flecken übergeschlagen. Item die Schalen der Kibitz Eyer zu Pulver gebrannt das Pulver ausgelaugt, und mit der Lauge sich gewaschen, soll die Sommer-Flecken wegnehmen.

Sommer-Geträide, sind alle die Körner und Feld-Früchte, so im Frühlinge gesäet werden, als da sind Gersten, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Buchweitzen, Hirsen, Flachs, Hanf und so weiter. An einigen Orten hat man Sommer-Korn und Weitzen. Diese letztere erfordern einen starcken fetten Boden, und dreymal gepflügten Acker, werden zeitig, und das Korn vor dem Weitzen gesäet, und reiffen etwas später, als die Winter-Saat. In niedrigen feuchtem Lande gerathen sie am besten, und geben ziemlich wohl, nur daß die Körner etwas kleiner sind.

Sommer-Latte, heisset bey dem Forst, das junge Gewächs in den Gehäuen, so viel es in einem Sommer treibt.

Sommersprossen, siehe Sommerflecken.

Sömmern, beym Feld-Bau, heisset so viel, als denjenigen Acker, der den Feld-Arten nach, brache liegen solte, mit Sommer Frucht besäen. An vielen Orten, besonders aber, wo Schäfereyen und Schaaf-Trifften sind, dürffen die Bauern nicht so viel sömmern, als sie wollen, sondern sind nach Dorffs-Gewohnheit, oder durch Recesse, oder in andere Wege gehalten, nur ein gewisses vorgeschriebenes Quantum von ihren Feldern zu sömmern, den Rest aber unbesäet und brache liegen lassen.

Sömmern, wird von denen grossen weitästigen, und ihre Wurtzeln weit ausbreitenden Bäumen, gesagt, welche, so weit, als ihre Wurtzeln und Aeste gehen, kein Geträide, Gras, Kraut oder ander Gewächse, unter sich auf und in die Höhe kommen lassen: Dann der Wipffel von denen Bäumen be-

nimmt ihnen die Sonne, die starcken Tropffen, so bey Regen-Zeiten davon fallen, verderben das Gras und Geträide, vornemlich aber das junge Unter-Holtz, und die grossen starcken Wurtzeln, ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu sich, und von diesen ab: Dann so weit, als ein Ober-Baum seine Aeste wirfft, so weit breitet er auch insgemein unten seine Wurtzeln aus, jedoch haben diejenige Bäume, so mit Hertz-Wurtzeln versehen sind, hierbey etwas besonders, weil sie ihre Wurtzeln nicht so weit umher auslauffen lassen, sondern vermittelst der Hertz-Wurtzel, welche gerad unter sich in die Erde gehet, die Nahrung aus der Tieffe an sich ziehen, und also den Wieder-Wachs, Unter-Holtz und Gräserey, gerne um sich leiden und aufkommen lassen. Wo Felder nahe an grossen Höltzern sind, da reflectiret die Sonne so starck von den Bäumen ab, und dämmet dergestalt in gedachte Felder hinein, daß alles Geträide davon verbleichet, und verschwindet, so frisset auch das Baum-Laub Gras und Geträide hinweg, und verdämmets, daß nichts davon aufwachsen kan. Die Bäume, so am allerstärcksten sömmern, sind die Buche, der Eschen-Baum, die Linde, und der Nuß-Baum.

Sömmern, die Betten, heisset die Feder-Better bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und selbige zum öfftern umwenden mit langen schwancken Stäblein ausklopffen, damit die verstockten und in einen Klumpen verfallenen Federn, wiederum auflauffen, und von dem Schweiß nicht faul werden. Man heisset es auch an einigen Orten Sönnen.

Sonne,

Sonne, das grosse, und den gantzen Erd-Kreiß erleuchtende und erwärmende Himmels Licht, welches der Brunn und Ursprung alles Lichtes ist, und von dem alle andere Planeten und Sterne das Licht haben und entlehnen. Wann sie durch die tubos betrachtet wird, hat sie das Ansehen eines feurigen Ofens, der auf allen Seiten brennende Flammen von sich wirfft, welches dann auch verursachet, daß etliche Astronomi, so sie genau betrachtet, ihr eine oval runde Gestalt beygeleget; und verhindern ihre strahlende Flammen, daß man ihre Grösse nicht eigentlich erforschen kan. Die Meynung der meisten Astronomorum ist, daß sie 166. mal grösser, als die Erde, sey. Wann die Sonne des Abends mit einer schönen lieblichen Abend-Röthe unter und Morgens wiederum heiter und helle aufgehet, so folgt ein schöner Tag, allermeist, wann der Himmel ebenfalls rein und helle, ohne nasse Dünste und Wolcken anzusehen ist.

So ein blaufärbiger finsterer, oder röthlichter Ring, um und bey der Sonnen ist, und sie noch darzu eine oder mehr Neben-Sonnen bey sich führet, wann sie erst aufgegangen, oder bald untergehen will, so ist etliche Tage lang Regen oder Wind zu vermuthen.

Wann vor der Sonnen Aufgang eine kleine dünne Wolcke erscheinet, so verheisset sie schön Wetter eine dicke Nebel-Wolcke aber, so vorher gehet, bedeutet Regen.

Scheinen die Sonnenstrahlen beyl ihrem Auf- und Niedergang blaß und bleich, so ist Regen zu vermuthen,

Wann sie in einer feurigen Morgenröthe aufgehet, so bringet sie Regen oder Wind; ingleichen wann sich die Wolcken um die Sonne bey ihrem Aufgange starck häuffen, bedeutet es demselben Tag grosses Ungestüm.

Ungewöhnlich stechende Sonnenstrahlen, und heiß-schwüliges Wetter, bringet Regen und Donner.

Sonnen-Blume, ist eine von den grösten Garten-Blumen, die wohl sechs Fuß hoch ist, und an der Spitze eine grosse Blume, wie eine Sonne, oder wie einen Crantz, ansetzet, mit kleinen Gold-gelben Blättern umgeben, und in deren Mitten, ein, von vielen Körnern, zusammen gesetzter Boden ist, welche bey einigen schwartz, bey andern grau, und bey etlichen weißlich sind. Diesen Kernen wollen einige eine gar besondere Krafft in der Medicin zuschreiben. Sonst hat die Blume daher den Namen, daß sie sich gegen Mittag nach der Sonne wenden soll; welches aber fast alle Blumen thun, daß sie sich gegen Mittag, als woher die stärckste Wärme kömmt, kehren. Sie ist dreyerley, die grosse, so am höchsten wächst, und nur eine Blume trägt; die mittlere, welche nicht so hoch wächst, aber mehrere Blumen trägt, jede an einem besondern Stengel; und die kleine, welche an dem Gipfsel viel kleine gelbe Sonnenblumen beysammen hat.

Sonnen-Thau, ist ein niedriges, zartes Kräutlein, so an sumpffigen Orten im Schatten wächst, und an dünnen Stielen runde wollige Blätter trägt, die wie Ohr-Löffel forne etwas hohl sind, und allezeit, auch am heissen Mittag, voll Wasser-Tropfe

Tropffen, die von innen heraus schwitzen, stehen. Man hält es in der Medicin sehr heilsam, vor die Schwind- und Wassersucht, und die Tinctur davon, macht nicht allein den Aquavit sehr gesund, sondern giebt ihm auch eine ungemein angenehme Farbe.

Sorgum, ist ein fremdes Gewächs, so eine Gattung von Hirse, hat dicke, braune Halmen, mit langen breiten Blättern; die Aehren sind einer Spannen lang, die Blüthe ist gelb, wann diese abgefallen, so folget ein langer röthlicher, oder brauner Saame, in doppelte Häutlein verschlossen, welcher für den Durchlauf und Flüsse gebrauchet wird. Die Blüthe dienet wider die überflüßige Monat-Zeit, und weisse Blume der Weiber.

Sot, siehe Sod.

Spalier, Geländer, eine Reihe Obst-Bäume, so an ein Gerüst von Latten oder Gitter-Werck, im freyen Land, oder an der Garten-Mauer gepflantzet, und daran zierlich angebunden wird. Die Spalier werden gebraucht, entweder die Plancken und Mauren, womit der Garten umgeben, um besseres Ansehens willen, zu bekleiden, oder im Garten eine Absonderung zu machen. Ihr Vortheil bestehet darinnen, daß sie 1.) dem Garten eine mehrere und schönere Anmuth bringen, 2.) daß die besten und edelsten Arten von Obst und Wein, darzu ausgesuchet werden, 3.) daß eben diese Früchte an dem Spalier, sonderlich wann es an einer Wand, so gegen Mittag stehet, gestellet, besser wachsen und reiffen, schöner und grösser werden, als an andern Orten des Gartens; uud endlich 4.) daß sie auch in

grösserer Menge fortkommen: Im Gegentheil erfordern auch die Spalier mehr Kosten, Arbeit und Wartung.

Span-Bette, heissen diejenigen Bett-Gestelle, so ohne Himmel und Decke sind; man findet selbige auf eine, oder auch zwey Personen eingerichtet.

Spanferckel, ist ein junges Schwein, so noch an der Milch ist. Es wird vor etwas Niedliches gehalten, und mehrentheils gebraten, entweder lebendig, oder gefüllt, mit gebäheten, in Wein geweichten, und gezuckerten Semmelschnitten, oder mit einem gewissen Teig: Worbey vor ein sonderbares Kunststück gehalten wird, wann die Haut eine schöne Braten-Farbe bekömmet, und zu einer harten Rinde geworden, und solche Härte lange behalten kan. Zu dem Ende muß das Ferckel, wann es mit dem Spieß an das Feuer geleget worden, und zu schwitzen anfängt, fleißig abgewischet, hernach aber mit frischem Speck, über und über fleissig und offt gestrichen, und wann es von dem Spieß gezogen, die inwendige Hitze, durch blasen, etwas abgekühlet und ausgetrieben werden. Es kan auch gekocht, und entweder trocken, wie ein Schweins-Kopff, oder in einer Galerte zugerichtet werden.

Spanischer Flieder, ist ein Strauch, der leicht zu einem Baum kan gezogen werden. Er hat glatte Hertz förmige Blätter, und eine Blüthe, die Trauben weise wächst, Violen-blau, mit etwas weiß untermenget, zuweilen auch Silberfarb ist von angenehmen Geruch. Die Fortpflantzung ist leicht zu thun, durch Schößlinge aus der Wurtzel.

Spa-

Spanische Fliegen, oder Mücken, sind eine Art Käfer, von unterschiedlicher Gestalt und Grösse grün oder röthlich an Farbe, mit einem Glantz, der dem Golde gleichet; sie werden in warmen Ländern auf den Rosen, Eschen, und wilden Oel-Bäumen, auch in Korn, häufig gefunden, aufgedörret, da sie dann gar sehr stincken, und alsdann zusammen gepackt, in die Apothecken verkaufft. Viele kommen aus Thüringen und Ungarn; sie sind an sich selbst gifftig, und in der Medicin behutsam zu gebrauchen. Man bereitet daraus das bekandte spanische Fliegen-Pflaster, womit man Blasen ziehet, und die Flüsse und andere Feuchtigkeiten wegbringet. Man verfertiget auch daraus einen scharffen und starcken Spiritum.

Spanisch Gras, ist eine Art Grases, mit langen, grün und weiß, nach der Länge gestreifften Blättern; wird zur Zierde in Gärten erzogen.

Spanische Haberwurtz, siehe Scorzonere.

Spanische Vögel, ist eine aus Kalbs-Milch, Rinder-Marck, geriebener Semmel, und etwas Gewürtz mit Rahm bereiteter, und in Gestalt kleiner Vögel formirter Teig, so in ein Stück von Kalbs-Netze eingehüllet, leicht abgekocht, und in Butter vollends gar gebacken werden. Man braucht sie, die Schüsseln zu garniren.

Spannen, oder Fesseln, heist, wann man denen auf die Weyde getriebenen Pferden, die beyden Vörder-Füsse mit Stricken zusammen schleifft, daß sie nicht fortschreiten, oder von der ihnen bestimmten Weyde weg, und zu Schaden lauffen mögen.

Span-

Spargel, ist ein angenehmes Küchen-Gewächs, daran sich die Liebhaber zur Frühlings-Zeit rechtschaffen delectiren können. Nirgends wird er dicker und stärcker gefunden, als um Genua, wiewohl er in unsern Gärten auch noch ziemlich fort gebracht wird; seine Art ist temperiret, dahero läßt er sich hurtig abkochen, und zu rechte machen; sonst soll er die Leber, Miltz und Nieren eröffnen, und den Harn gewaltig treiben, denen Podagricis hingegen recht schädlich seyn, daran sich aber manche wenig kehren, sondern essen lieber, was ihnen schmecket, und leiden hernach, was sie sollen.

Spatt, Spättig, ist eine Kranckheit der Pferde, so an den Hinterbeinen um das Gelencke kömt. Inwendig bey dem Geäder wird eine harte Beule, davon das Pferd vom Stall aus hincket, bis es erwarmet. Wann ein Pferd stättig werden will, oder schon ist, so durchbrenne die stätte, und streue Grünspan darein, sodann binde heisses Brod darauf, und wasche es mit Wasser, darinnen Ysop gekochet worden. Oder nimm Venedische Seiffe, und ungelöschten Kalck, gleich viel, schlage es mit dem Weissen von einem Ey durch einander zu einer Salbe, streich davon auf ein reines Leder, und schlage es um das schadhaffte Bein, und erfrische es täglich; es hilfft.

Spatz, siehe Sperling.

Specht, deren giebt es vielerley Gattungen; die gemeinsten aber, und die bey uns im Sommer und Winter bleiben, sind diese vier; der Schwartz-Grün-Grau- und Buntspecht. Der Schwartz-Specht ist der gröste unter allen, und fast so groß, als

als eine Krähe, daher ihn einige Krähe-Specht heissen. Er ist von Farbe gantz schwartz, nur daß er längst über das Haupt einen schmalen rothen Federbusch hat. Der Schnabel ist starck, und fast eines kleinen Fingers lang. An den Füssen hat er zwey Zehen vor, und zwey hinterwärts. Der Grün-Specht gleichet an der Grösse fast einer Turtel-Taube. Der Kopff ist sprenglicht, mit roth und schwartzen Flecken, der Rücken und die Flügel grün mit gelb untermengt, die Kehle, Brust, Bauch und Schenckel, blaßgrün. Das Weiblein gleichet ihm, ausgenommen, daß an ihr alles etwas bleicher ist. Der Grau-Specht ist unter allen der kleineste. Der Halß der Rücken, die Flügel und oben der Schwantz sind Bley oder Aschenfarbig, unter dem Halß aber und Bauch, Castanien braun, auf roth gelb ziehend. Man nennet ihn auch Nuß-Picker weil er die Nüsse artig aufzuhacken weiß. Der Bunt-Specht siehet bundter, als die vorigen alle. Es ist zwar hiervon eine grosse und kleine Art, aber eine giebt der andern an Buntheit wenig nach, und erscheinet an ihnen beyderseits die rothe, weisse und schwartze Farbe, wohl versetzet. Ihr Fleisch ist nicht gar zu zart, sondern etwas zähe, jedoch dabey nicht böse vom Geschmack, sonderlich im Winter da sie am fettesten seyn.

Speck, ist das Fett von gemästeten Schweinen, so an den Rippen zwischen beyden Schincken sitzt. Wenn die Seiten eines geschlachteten Schweins, von dem Kopffe und Rück-Knochen, abgelöset sind, werden sie mit oder ohne die Schincken, in einem Trog, nach einander mit warmen

Saltz,

Saltz von einer starcken Hand, wohl eingetrieben, und also, auf einander liegend, acht Tage gelassen; alsdann wieder her genommen, abermal mit Saltz wohl gerieben, und in einen frischen Trog, also, daß die vorhin die obersten gewesen, nun zu unterst kommen, umgeleget. Dieses wird so offt wiederhohlet, bis der Speck beginnet durchsichtig zu werden, welches ein Zeichen, daß er Saltz genug angenommen. Alsdann werden die Speck-Seiten mit einem starcken Prügel wohl geklopft damit das übrige Saltz davon abfalle, und in den Schlot gehangen, und mit Eichel- Nuß- oder Wachholder-Laub geräuchert. Will man die Schincken absonderlich saltzen und räuchern, so werden sie frisch abgelöset, mit einem Prügel wohl geklopffet, oder wann es die Jahrs-Zeit mitbringet, in der Kälte gelassen, daß sie ausfrieren, mit warmen Saltz wohl eingerieben, und mit Eßig, darinn rothe Rüben gesotten, gewaschen, in ein Faß, Schicht-weise, je eine Lage Schincken, und eine von rothen Rüben gelegt, und der übrige Eßig darauf gegossen, mit einem Bret bedeckt, und mit Steinen wohl beschweret, nach vier Wochen heraus genommen, und in Rauch gehangen. In Westphalen werden die Schincken etliche Tage an der Lufft gelassen, daß sie ermürben, hierauf eingesaltzen, und acht Tage in der Peckel gelassen, alsdann auf einen Tisch gelegt, mit Bretern bedecket, und wohl beschweret, daß aller Peckel heraus trauffe. Wann solches geschehen, werden sie nochmals, doch nur auf der Fleisch-Seite, eingesaltzen, und nach dreyen Tagen in den Rauchfang gehangen, und mit Wachholder- oder andern wohlriechendem Laube geräuchert.

Speckhals, ein Pferd, das einen kurtzen und sehr fetten Hals hat. Demselben davon zu helffen, müssen scharffe Mittel mit schneiden oder brennen angewandt werden. Hohberg giebet derer unterschiedene an die Hand.

Speck-Lilien, Wald-Lilien, sind ein Gewächs, das mit holtzigen Reben in die Höhe schießt, daran in gewissen Unterschieden allezeit zwey Blätter gegen einander über stehen. Wann die Blumen verblühet sind, so hinterlassen sie rothe Beere, die, wie kleine Trauben, beysammen hängen, darinnen sich ein brauner, harter Saame befindet, welcher eigentlich in den Apothecken gebraucht, und ein Oel daraus bereitet wird. Man hat Deutsches, so wild wächst; und Italiänisches, das man in Gärten fortpflantzet.

Speise-Kammer, wird dasjenige Behältnis des Hauses genennet, worinnen der Vorrath von Speisen, und andern Victualien, verwahret wird; ist insgemein nicht weit von der Küche, und mit unterschiedenen Regalen versehen.

Speise-Schranck, ist ein von Holtz verfertigtes mit vielen Fachen unterschiedenes, und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß, worinnen die überbliebenen Eßwaaren verwahret werden; die Thüren werden insgemein mit runden durchlöcherten Blechen versehen, damit die Lufft durchstreichen kan.

Spelt, Speltz, ist ein Getraide, dem Weitzen nicht ungleich, nur daß gemeiniglich in einem Täschlein zwey Körner beysammen sitzen. Das Brod, so daraus gebacken wird, ist schmackhaffter, und leich-

leichter, als das von Weitzen, und giebt mehr Nahrung als das Gersten-Brod. In der Schweitz und Italien wird es häuffiger gebauet als in Deutschland. Eine Art desselben ist der Spelt-Weitzen oder nackende Gerste, noch nutzlicher, als der vorgedachte grosse Spelt. Er wird im Frühling gesäet, so ist er im Julio reif. Die Aehren sind stachlich wie die Gerste, und die Körner sitzen nicht feste in Hülsen.

Sperber, ist ein Raub-Vogel, kleiner als der Habicht. Das Weiblein führet eigentlich diesen Namen; das Männlein heisset man Sprintzel, und ist etwas kleiner. Die besten sind, so sich in denen hohen Gebürgen aufhalten. Sie sind braun auf dem Rücken, etwas schwärtzlich auf der Brust, wie die Kramets-Vögel, haben einen kurtzen, dicken, dunckeln und ziemlich krummen Schnabel, gelbe Fänge, und sind sehr muthig. Sie nisten auf Tannen, und legen drey Eyer. Wenn das Weiblein brütet, trägt ihr das Männlein den Raub zu. Ein guter Sperber soll seyn im Flug schnell, im Fangen geschicklich, im Wiederkehren willig, der sich gern häubeln, auffsetzen, abnehmen und ätzen lasse. Sie werden abgetragen, aber nur auf Feld-Hüner, Wachteln, und kleinere Vögel gebraucht. Sperber-Koth gepulvert eingenommen, treibet die Geburt und Nachgeburt.

Sperling, Spatz, ist ein kleiner unnützer, und diebischer Vogel, geil und fruchtbar, indem er gemeiniglich fünff Junge, auch wohl mehr ausbringet, und mehr dann einmal im Jahr; soll aber der fallenden Sucht unterworffen seyn. Er hält sich um

um die Häuser und Scheuren auf, nistet in allen Winckeln und Löchern, stürmet auch wohl ein Schwalben-Nest, und legt sich darein. Sein Fleisch ist nicht unangenehm, daher es die Alten aßen, und noch heut zu Tage gegessen wird, wie wohl ihn andere, als ungesund verachten, weil er unverdaulich und zur Geilheit reitzen soll. Das Wasser, worinn sein Nest geweichet, soll die Finnen von dem Gesichte wegnehmen. Die Rohr-Sperlinge halten sich meistens im Rohr auf.

Spicanard, ist ein wohlriechendes Kraut, von grosser Krafft und Würckung, und wird in die Welsche, Garten und Indianische Spick eingetheilet, und hat dieses Kraut auch seinen Nutzen in der Küche, und kan man bald dieses, bald jenes Essen damit delicat machen.

Spicke-Nadel, ist eine von Stahl lang zugespitzte Nadel, obenher hohl und offen, auch etliche mal ausgespaltet, worein der klein und länglich geschnitene Speck gestecket, und durch das Wildpret oder ander Fleisch, einzeln und Stückweise gezogen wird.

Spiegel, ist eine aus zubereitetem Spiegel-Glaß verfertigte, und mit einem auf vielerley façon unterschiedener Form und Grösse gezierten, und ausgearbeiteten Rahm umgebene Zierath, so man in denen Zimmern nicht wohl entrathen kan. Sie sind entweder groß, deren man insgemein zwey von einerley Gattung in den Putz-Stuben und Zimmern findet; oder mittelmäßig, so in denen Wohnstuben gebräuchlich; oder klein, so man insge-

mein Auffsätze-Spiegel nennet. Das Venetianische Glaß ist das beste bey den Spiegeln.

Spiel-Faß, ist ein rundes, flaches, höltzernes Faß, worinnen die gescheuerten Teller und Schüsseln abgespielet werden.

Spielig-Gelte, ist ein von Holtz zusammen gesetztes, und mit zwey hohen Handhaben versehenes Küchen-Gefäß, worein der Schaum und anderer Unrath, so von denen kochenden Speisen abgesondert, gegossen, und in selbigem das Spielig zur Mastung des Schwein- und andern Viehes, aufbehalten wird.

Spiel-Napff, ist ein grosser runder Porcellän Napff, mit Wasser angefüllet, worinnen man bey dem Caffee und Thee Trincken die Schälgen und Näpffgen ausspielet.

Spiegel-Schimmel, heisset ein Pferd weisser Haare, mit schwartz also untermenget, daß sie gleich wie Spiegel anzusehen. Sie werden vor eine gute Art und löblicher Natur gehalten, dienen zum reiten und vor Carossen: Nur weil sie, so offt sie haaren, die Farbe verändern, und theils lichter, theils denckler werden, bleiben sie nicht gleich, so wie sie, zusammen gebracht worden, verunzieren nachdem den Zug. Wann ein Spiegel-Schimmel weiß zu werden beginnet, soll man ihm zu der Zeit, da die Pferde sich zu haaren pflegen, die zarten erst ausschlagende Blätter von Eichen-Laub, unter dem Haber vermengt, zu fressen geben, so werden die Spiegel schwärtzlich.

Spieß-Hirsch, ist ein Hirsch, der sein erstes Gehör-

Gehörne noch trägt, oder nur zwey Spiesse aufgesetzet hat, ohne andere Enden.

Spielbaum, Schießbeer, ist ein wilder Baum, so gern in feuchten Wäldern, oder in Hecken wächst; hat eine braune Rinde mit weissen Flecken, unter welcher ein gelbes Bast lieget, trägt gelbe Blümlein, aus welchen Beerlein erfolgen, einer Erbse groß, so erstlich grün, hernach gelb, und endlich schwartz werden, in der Mitten zertheilet sind, und zwey Körnlein beschliessen. Das innere Bast oder gelbe Rinde hat die Krafft abzuführen, wie die Rhabarbar, und soll dasjenige, so von der Wurtzel abgeschälet wird, das beste seyn, wird wider die Gelb- und Wassersucht, verstopffte Miltz, Krätze und dreytägiges Fieber gebraucht. Sie muß im Frühling gesammlet, und im Schatten getrocknet werden. Von der frischen Rinde und Wegdorn wird eine Salbe wider die Krätze gemacht.

Spinat, ist ein Garten und Küchen-Kraut, von kalter und feuchter Natur, und kan sonderlich die Kälte wohl vertragen; wird zu dem Ende in denen Küchen gar sehr geliebet, weil es fast das gantze Jahr hindurch zu haben, und zu Essen taugt. Es ist dieses das zarteste unter allen Muhs-Kräutern es kühlet und feuchtet, befördert den Stuhlgang, und mit Sauer-Ampffer vermengt, giebt es den Febricitanten eine angenehme Erquickung.

Spindel, nennen die Haußwirthinnen ein geschlanckes dünnes, rund gedrehetes kleines Stäbein, oben und unten spitzig zulauffend, vermöge

dessen die Faden in spinnen zusammen gedrehet, und darauf gebunden werden.

Spindel-Baum, siehe Pfaffen-Holtz.

Spinne, ist ein kriechendes gifftiges Thier oder Gewürm, mit einem sehr kleinen Kopff, Zähnen oder Stacheln in dem Maul, womit es verwundet, einen runden dicken Leib, und sechs Füssen von ungleicher Grösse, wie ihre Arbeit solches erfordert. Sie leben von Fliegen, und andern kleinen Ungezieser, denen sie das Marck aussaugen.

Spinnen, heisset das an den Rocken gelegte Garn, Flachs, Werck, Hanf oder Wolle, vermöge des Spinn-Rads, oder Rockens, in tüchtige und gleiche Fäden zusammen drehen.

Spinn-Rad, ist ein von Holtz gedrechseltes und zusammen gesetztes Gestelle, mit einer Spuhle, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt versehen, auf welchem der Flachs, Hanf, Werck und Wolle gesponnen, und in haltende Fäden gebracht wird.

Spinn-Rocken, ist ein lang gedrehter höltzerner Stock, von oben mit einem Wocken-Holtz, von unten aber mit einem Fußtritt versehen, worauf man, durch die darzu gehörige Spindel, Flachs, Hanf, Werck, oder Wolle, Faden-weise zu spinnen pfleget.

Spitz-Maus, ist eine Art kleiner Ratten, so groß als eine starcke Mauß, deren Biß für so vergifftet, als der Spinnen-Gifft, gehalten wird. Ihre Schnautze ist lang und spitzig: die Zähne sind dünne, und stehen in gedoppelter Reihe; die Augen, gegen den Leib zu rechnen, sind sehr klein, daß sie gar blind zu seyn scheinet. Ihr Schwantz ist kurtz und dünn,

dünn, das Haar braun-röthlicht, ohne an dem Bauche, woselbst es weiß ist. Des Winters macht sie sich in die Ställe, im Sommer aber in die Gärten, und an die Orte, wo viel Rinds-Mist liegt; sie ernähret sich von Wurtzeln, insonderheit der Artischocken und Hülsen-Früchte, daher sie den Gärtnern grossen Schaden thut.

Spreu, Spreuer, sind die ausgedroschenen Hülsen von Geträyde, und andern Feld-Früchten, welche durch das Wurffeln, von denen guten Körnern, auf der Scheune abgesondert, und zu Fütterung des Viehes gebraucht werden. Die Weitzen Spreu wird den Stutten, Ochsen, Kühen, Gälte-Vieh, unter die Siede mit gemenget und gegeben. Die Roggen-Spreu werden ausgesiebt, und was durchfället, vor die Schwein behalten, die groben werden unter die Weitzen-und HaberSpreu geschüttet, und nachmals den Stutten die Siede damit gemenget. Die Gerstenspreu mischet man den Schweinen unter ihr Brüh-Futter; man braucht sie auch unter den Leimen zu den Estrichen und Oefen. Die Haberspreu wird unter die Weitzen- und RoggenSpreu gemenget, und den Stutten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, gegeben. Die Spreuer oder Schaalen von den Erbsen, menget man den Kühen unter die Siede; die Hirsenspreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Roggenspreu gemenget, und die gröbste denen Ochsen unter die Siede gethan. Die Spreu vom Heide-Korn sowohl, als vom Lein, sind den Schweinen am zuträglichsten, als welche man ihnen unter die

Roggen-Spreu zu mengen pfleget. Es ist auch die Lein-Spreu ein gutes Futter, die jungen Gänse zu erziehen. Hingegen sind die Spreuer vom Hanffe keinem Vieh gut, sondern werden am besten in Mist gebraucht.

Spring-Brunn, heisset ein Gerüst, aus welchem Wasser, durch Kunst getrieben, springet. Wann man einen Spring-Brunnen anlegen will, muß man das Wasser entweder aus einer hochgelegenen Quelle herleiten, oder durch eine Wasser-Kunst in die Höhe bringen, und wieder herab leiten, dieweil es seiner Eigenschafft nach nicht höher steiget, als sein Fall ist. Die Spring-Brunnen sind eine vortreffliche Zier in denen Gärten. Sie bestehen insgemein aus einer grossen Schaale oder Becken, in welchem das, aus denen daraus oder daran sich erhebenden Bildern, rinnende und sprützende Wasser aufgefangen wird, und stehen entweder in freyem Raum, oder in einer Mauer angelehnet, unter einer Bogenstellung, in einer Ecke, oder auch in einer gewölbten Grotte, oder Wasser-Keller. Das Wasser springt entweder in einfachen Strahlen oder Güssen, oder es wird durch gewisse Auffsätze gezwungen, daß es allerley Gestalten und Figuren vorstellet. An manchen Orten ist es gar unsicher, und kömmt man nicht leicht davon, ohne naß zu werden, indem, ehe man sichs versiehet, durch einen Tritt, durch Eröffnung einer Thür, u. d. g. aus dem Boden, aus den Wänden, von oben von weiten und nahen Wasser spielet, und einem auf den Leib fället.

Spring-Gurcken, ist ein Kraut, das wild wächst,

wächst, und auch in Gärten gezogen wird, dessen Gewächs den gemeinen Gurcken nicht ungleich, nur daß es rauher und stachlichter, die Frucht lang-rund einer Welschen-Nuß groß, voller Stacheln, und weiß: wann sie reif ist alsdann springt sie von selbst, mit einem Platzen, von ihrem Stängel, läßt einen Safft von sich, und spritzet ihn umher. Das gantze Gewächs ist eines bittern Geschmacks, die Wurtzel scharff, eines Arms dicke, und voller Safft; sie wird in Scheiben geschnitten, getrocknet, und wieder die Wassersucht gebrauchet.

Spring-Körner, Treib-Körner, ist ein Kraut, so aus dem Saamen in Gärten gezogen wird. Es hat einen Milch-weissen Safft, der sehr scharff ist, machet Blasen, nimmt das Haar hinweg, vertreibet Wartzen und Flechten. Der Saame führet gewaltig ab, über und unter sich, ist gut wider die Wassersucht.

Spring-Kraut, Noli me tangere.

Spritze, ist ein von Blech hohl getriebenes, oder von Holtz gedrehetes Instrument, so die Köche in denen Küchen nöthig haben, als da ist, Spritze zu Spritzkuchen, Spritze zu Würsten, u. d. g.

Sprossen, sind anders nichts, als eine Art Sardellen oder Anschowis, so geräuchert, und aus Engelland zu uns gebracht werden; sie sind fett, und wann sie frisch, wohl zu essen, es sey roh oder, welches besser, auf dem Rost gewärmet. Wann sie alt worden, riechen und schmecken sie widerlich.

Sprünge, werden die Hasen-Füsse genennet.

Sprung-Riemen ist ein breiter Riemen, welchen man an den Bauch-Gurt eines Pferdes befestiget,

get, zwischen den Vorderschenckeln durchziehet, und an den Zaum feste macht, damit das Pferd den Kopff nicht in die Höhe werffen, und damit schnellen könne.

Spuhle, ist derjenige herumlauffende, und mit einem Flügel, der auf beyden Seiten mit kleinen Häcklein versehen, umgebene Theil am Spinn-Rade, welcher den, von dem Wocken heruntergezogenen und zusammen gedreheten Faden, durch das, an selbigen befindliche, kleine eiserne Röhrlein, auf und annimmt, und im herum drehen selbigen aufwindet.

Spühligt, ist zweyerley: Küchenspühligt, und Brandeweinspühligt. Das Küchenspühlig ist das Wasser, darinnen die gebrauchten Schüsseln, Teller, Töpffe, Tiegel 2c. von denen daran zurück und hangen gebliebenen Speisen ab- und ausgewaschen worden, u. welches man in das in der Küche stehende Spühligtfaß / oder Spühligt Gelte, welche letzte mit zweyen Henckeln oder Handhaben versehen, zusammen zu giessen pflegt. Man wirfft auch den Schaum von denen Speisen, und was sonsten den Menschen nicht zu gute taugt, darzu hinein. Bey grossen Land-Wirthsschafften pfleget man dieses Wasser nicht, wie in denen Städten, wegzugiessen, sondern es wird solches in einem besondern Fasse, so eben das Spühligt-Faß heisset, nebst anderen Abgang, der vorbereitenden Speißen gesammlet, und vor die Schweine aufbehalten, welche sich dabey wohl befinden. Das Brandteweinspühligt bestehet in demjenigen, so in der Brandtewein-Blase, nachdem der Brandtewein völlig herüber gelauffen, übrig geblieben, und aus selbiger

heraus,

heraus, in das Brandteweinspühligt-Faß, geschöpffet wird. Beyde Arten von Spühligt geben den Schweinen ein angenehmes Geträncke, zumal, wann man solches mit Kleyen, schwartzen Mehl, Schrot, Träbern, Heydekornspreu, ausgedroschenen Lein-Knoten, und dergleichen, untermenget, und dadurch etwas dicke macht; wiewohl nur denen Ferckel und Mastsauen dergleichen Güte geschiehet, massen denen Läuffern das Spühligt, damit es desto weiter reiche, dünner gemacht, und mit Wasser gemenget wird. Das Spühligt muß denen Schweinen etwas warm, doch nicht zu heiß, gegeben werden, daß ihnen die Därmer nicht zusammen lauffen. Wann man eine Schild-Kröte in das Küchenspühligt-Faß legt, und die Schweine davon trincken lässet, sollen sie wohl gedeyen.

Spur, ist bey der Jägerey die Fährte des Wildes, und andere Anzeichen, woran der Gang des Wildes abzunehmen. Spur-Ritt, oder Spur-Gang, heist, wann man jemand aussendet, im Schnee einen gewissen Weg oder Flügel, zu reuten, daß er nachsehe, ob er Wölffe spüre, und wo, und wohin sie die Köpffe gewendet.

Spund, heisset das kleine viereckigte Klötzlein, womit das Spund-Loch an den Fässern verwahret wird; insgemein mit einem reinen Läpplein umschlagen.

Staar, ist ein Vogel, in der Grösse einer Drossel, licht-grau, wann er jung ist, nach einem Jahr aber verfärbt er sich, und wird schwartz, am Halse gläntzend, und mit weiß eingesprengt. Er hecket in hohlen Bäumen, und aufgehengten Staarenkämmen,

men, und ziehet im Herbst in grosser Menge beysammen weg. Es ist einer der artigsten Vögel, die man hie zu Lande hat, läßt sich leicht kirre machen, spielt mit allerhand lustigen und lächerlichen Stellungen, und lernet allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachmachen. Er gehet den Weinbeeren gerne nach, nicht ohne Schaden der Weinberge; sie sind bey den alten unter die Leckerbißgen, sonderlich in der Weinlese, wann sie am fettesten gezehlet, doch aber vor eine ungesunde Speise geachtet worden. Heut zu Tage kommen sie nicht mehr auf Herren-Tafeln.

Staar, ist auch eine unreine Feuchtigkeit, so sich in dem Aug sammlet, das Gesicht schwächet, oder gar benimmet, und mehrentheils wie ein weisser Fleck, der sich für den Aug-Apffel gezogen, anzusehen ist. Die Ursach wird zähen Feuchtigkeiten zugeschrieben, die sich unter die so genannte wässerige und glasige Feuchtigkeiten des Auges mischen, und sie also verstellen, daß sie das Licht gehörig nicht durchlassen, wodurch das Gesicht verwirret, und wann sie endlich in ein Häutlein geronnen, sich für den Aug-Apffel gesetzet, gar benommen wird. Man zehlet dieser Kranckheit verschiedene Gattungen darunter der schwartze Staar äusserlich am wenigsten anzusehen, aber der schädlichste, weil er unheilbar, und eine gäntzliche Blindheit mit sich führet. Unter den Heil-Mitteln, die wider den weissen Staar gebraucht werden, ist das sicherste, daß man ihn stechen lasse, das ist, mit einer güldenen Nadel behend in das Auge fahre, und das Häutlein für dem Aug-Apffel wegnehme.

Stabwurtz, ist ein bekandtes Heil-Kraut das in Franckreich wild wächst, bey uns aber in Gärten gehalten wird. Die Wurtzel wird vornemlich in den Apothecken, wieder die Fieber, Gelbsucht, und andere Kranckheiten, gebraucht. Die daraus bereiteten Stücke sind: Das distillirte Wasser aus denen Blättern und obern Spitzen, die Conserve, und das Oel.

Stachelbeere, Rauchbeere, ist die Frucht eines Strauchs, welcher sehr stachlig, im Frühling zeitig ausschlägt, weiß blühet, in Gärten an Geländer und Häge gesetzet, und unter der Scheere gerade gehalten wird; seine Fortpflantzung geschiehet im Herbst durch die Brut. Die Frucht ist rund oder länglicht, haarig, im Anfang grün und hart, wann sie aber zeitiget, färbt sie sich, und wird weich; sie wird grün an Speisen gebraucht. denselben eine angenehme Säure zu geben; reif ist sie süsse, und kan roh gegessen, oder auch feucht und trocken in Zucker eingemacht werden. Die unreiffen Früchte dienen für den Bauch und Saamen-Fluß, wie auch für das Gelüsten der schwangern Weiber.

Stachel-Kraut, Heudechel, ist zweyerley: Das stachlichte siehet wegen der vielen Stacheln wie eine Hechel aus, und hat Purpur-farbene Blumen. Es wird wider den Stein gebraucht. Das ohne Stacheln ist zweyerley, das wilde, so nicht gebraucht wird; und das in Gärten mit gelb-gestreiften Blumen, welches unter die Sommer-Gewächse gehörret.

Stahl, ist ein Metal, so dem Eisen am nähesten kömmt, und von demselben allein in die Härte unter-

terschieden. Er wird neben dem Eisen aus der Erden gegraben, oder durch Kunst gehärtet. Guter Stahl muß ohne Schiefer, ohne Slauch, und nicht Eisenschüßig seyn, welches man erkennen kan, wann er zerbrochen wird, und der Bruch einerley Korn hat. Je länger er im Feuer ist, je mehr er überhitzet und verbrennet, darum muß er so geschwind als möglich, abgeschmiedet werden. Die Bereitung des Eisens zu Stahl, beruhet auf einer wiederhohlten Ausglüth und Ablöschung des Eisens, in Säfften von besondern Kräutern, womit die Deutschen am besten umzugehen wissen, so, daß der Deutsche, sonderlich der Steyerische Stahl, in allen Ländern der angenehmste ist.

Stähren oder Stieren, wird von den Schaafen gesagt, wann sie sich nach den Widdern oder Stähren sehnen. Wann dieses geschiehet, soll man die

Stahr-Lämmer, so künfftig die Dienste, als Schaaf-Böcke, Stähre oder Widder, bey der Heerde verrichten sollen, von denen Schaafen absondern, und zu denen ausgehabenen Schöpsen allein thun, weil sie sonst, wann sie mit denen Schaafen vor der Zeit zukommen, verderben oder doch gantz verbutten.

Stall, heisset insgemein ein Gebäu, in welchem allerley Vieh eingesperret, und im Winter aufgestellet wird. Wie die Küh-Schaaf-Schwein- und andere Ställe, anzulegen, wissen die Hauß-Wirthe am besten. Ueberhaupt sollen sie warm, darneben aber lüfftig seyn. Die Pferdeställe werden bey uns mit mehrerm Fleiß, als die andern ange-

angeordnet und gewartet. Wo möglich sollen sie von Osten nach Westen strecken, damit sie von den stürmischen West-Winden weniger getroffen werden, und durch die Fenster an der Sud-Seite im Winter die Sonne, durch die andere Nord-Seite, aber im Sommer, frische Lufft empfangen mögen. Sie sollen zum wenigsten 12. Fuß hoch, und breit genug seyn, daß zwischen beyden Ständen in der Mitte ein geraumer Gang offen bleibe. Bey Stuttereyen mögen die Krippen vor die Mutter-Pferde etwas niedrig angeleget werden, daß sie ihnen bis an die Brust reichen; in Reit-Ställen aber vor Zug und Reit-Pferde sollen sie höher liegen, damit die Pferde nicht verlernen den Hals recht zu halten. Die Stände sollen 5. bis 6. Fuß weit, bis 9. Fuß lang, die Scheide-Wände bis 4. Fuß hoch, und der Boden mit Bölen, wo möglich, von Eichen-Holtz, nach der Quere gelegt, oder mit Ziegeln bepflastert seyn, und einen wenigen Hang haben, damit das Wasser in die vorliegende Rinne ablauffe, und mit dem Mist hinaus gebracht werde. Die Pferde-Ställe vor die Stutten sollen warm, die vor die jährigen Füllen etwas kühl und lüfftig, die vor alte Pferde im Sommer kühl, im Winter warm, nicht dämpfig noch feucht seyn, und eine durchstreichende Lufft haben. Feuer und Schwein-Vieh soll nicht nahe bey Pferde-Ställen seyn, weilen der Gestanck, sonderlich von den letzten, den Pferden schadet.

Stallen, heisset bey den Pferden so viel, als den Urin von sich lassen. Es ist eine gefährliche Kranckheit an einem Pferde, wenn es nicht Stallen kan, und wird

wird gemeiniglich verursacht, wann man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht Achtung giebt, ob ein Pferd stallen wolle oder nicht, also, daß es nicht zum stallen kommen kan, wann es gleich gerne wolte; es kommet auch wohl daher, wann ein Pferd nach grosser Hitze zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort gestellet wird. Wann ein Pferd auf der Reise in etlichen Stunden nicht gestallet, soll man demselben, wann man ins Quartier kömmt weder zu Fressen noch zu Sauffen geben, bis es gestallet hat, und so es dann noch nicht stallen wolte, so führe man es in einen Schaaf-stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, daß ihme der Dunst davon an das Gemächte gehe, so wird es bald stallen; oder man kochet auch nur Haber in Wein, lässet den dritten Theil einsieden, und schüttet es dem Pferd warm ein. Ein paar Muscaten-Nüsse gepülvert, und dem Pferd mit süssen Wein eingegossen, thut gleiche Würckung. Oder man nimmt wohlgeriebenen Saffran, mit ein wenig Eisen-Rost, rührt es zusammen in Eßig, und giesset es dem Pferd in den Hals. Geriebener Meerrettig, oder die Milch von zwey oder drey Heringen in Wasser zerrieben, und dem Pferde eingegossen, machet gleicher gestalt bald stallen. Dieses thut auch das Pulver von Schaaf-Heu, wann dessen vier oder fünff Loth in ein Nösel-Wein gethan, und dem Pferde durch einen Tranck warm eingegossen wird. Von dem Blut-stallen, ingleichen auch von dem Lautter-stallen, ist bereits am behörigen Orte Meldung geschehen.

Stamm, ist eigentlich das Stück an einem Baum,

Baum, so zwischen der Wurtzel und den Aesten befangen.

Stand, ist bey der Jägerey der Ort, wo sich das Wild aufhält.

Stange, nennet man eines Hirsches abgeworffenes Horn.

Stärcke, wird aus dem schönsten Weitzen bereitet, welcher einige Tage lang in Wasser weichen muß, bis er gantz weich worden, und man seine Krafft und Marck herauß drücken kan, so sich hernach zu Boden setzet, und dieses weisse Pulver giebet, womit das Frauen-Zimmer die klare Wäsche steiff zu machen pfleget, wann sie vorhero durch ein Tuch gedrucket worden.

Staube, siehe Strauch.

Stech-Palmen, siehe Wald-Distel.

Steck-Fluß, ist eine Kranckheit, die entweder von überflüßigen Geblüt oder von einem Schleim, welcher jähling von dem Haupte herab fleust, und auf die Lunge, Lufft-Röhre und das Hertz, zu fallen pfleget, entstehet, wodurch das Hertz beklemmet, der Athem gehindert, und endlich ein Ersticken verursachet wird. Andere wollen, daß solche Beklemmung der Brust, nicht von einem Schleim, sondern blos von der Stopffung des Geblüts, in der Lunge und Hertzkammer herkomme, wann es entweder überflüßig oder sauer, oder dicke und zähe, geworden. Oder wann die Gänge und Gefässe, von übermäßigem Fett gedruckt, das Geblüt nicht durchlassen können, welches man nennet, in seinem Fett ersticken. Und hierinnen wird der Unterschied des Schlagflusses, vom Steckfluß, gesetzet, daß jener

ner den Umlauff des Geblüts in geheim, dieser aber in der Brust hemmet.

Steiff-Matz, siehe Quarck.

Steigen, wird von dem Falcken gesagt, wenn er sich in die Höhe schwinget.

Steig-Bügel, Steig-Reiff, ist eine eiserne Stütze für den Fuß des Reuters, sowohl desto leichter auf das Pferd zu kommen, als desto fester sich in den Sattel zu halten. Zu einem jeden Sattel aber werden nothwendig ein paar Steig-Bügel erfordert, welche starck verzinnt, nicht zu eng, noch zu weit, sondern mittelmäßig seyn sollen, damit man in gefährlichen Fällen, den Fuß daraus geschwinde ledig machen könne. Die Unterstenglein sollen gantz gleich, und fast viereckigt neben einander seyn worauf man mit den Fußsohlen fester tretten, und nicht so leicht als aus den runden Bügeln, hin und her rutschen kan. Die Ringe, oder Wirbel oben an den Bügeln sollen nicht gewerbig, sondern feste gemacht seyn, und quer stehen, damit der Reuter den verlohrnen Bügel desto eher mit der Fuß-Spitzen wieder fangen möge; sie sollen auch darneben so lang geschnallet werden, daß sich der Reuter in den Bügeln stehend, aufrichten, und die Hand, zwischen seinem Schloß-Bein und Sattel-Sitz, einschieben könne. Die langen Riemen, woran die Steig-Bügel hangen, werden Steig-Riemen, oder Steig-Reiff-Riemen genannt. Diese sind entweder gleich mit an den Sattel zu beyden Seiten fest gemacht, oder sie sind frey, und werden nur an den Sattel-Knopff gehangen, dergleichen man

auf

auf Reut-Schulen zu führen, Schweiff-Bügel, oder Hang-Bügel zu nennen pflegt.

Stein, ist eine Kranckheit, da in den Nieren, oder in der Harn-Blase, Steine erwachsen, wodurch die Harn-Gänge verlegt, der Abgang des Harns gehindert, und unsägliche Schmertzen verursachet werden, die zwar, so lang der Stein ruhet, nur drücken, wann er aber los wird, und durch die Harn-Gänge fort will, schneiden und stechen, mehr oder weniger, nachdem der Stein groß oder klein, glatt oder rauch und eckig ist. Wann nun hierdurch die Gefässe verstopfft, oder verletzt worden, erfolget eine Erzündung, die, wann sie zu einer Eyterung ausgeschlagen, tödtlich wird. Die Ursache dieses Ubels wird mehrentheils auf ein verdicktes und versauertes Geblüt, insonderheit aber auf die saltzige, und tartarische Theile desselben, gelegt, die in dem Harn-Wasser zu den Nieren und zu der Blase geführet, daselbst erstlich zu kleinen Körnlein gerinnen, und im Anfang wie Sand oder Gries abgehen, mit der Zeit aber, und wann sich mehr angelegt, grösser und zu starcken Steinen werden. Der innerlichen Mittel, so wider den Stein gelobet werden, sind sehr viel, aber wenig, so die Probe halten, wo sie nicht bald im Anfang angewendet werden. Der Blasen-Stein kan durch schneiden am sichersten weggenommen werden, womit unsere heutige Stein- und Bruch-Schneider wohl umzugehen wissen.

Steinbeisser, sind kleine dünne geschlanckte Fischlein, fast wie die Neunaugen, mit einer glatten Haut, dunckel-gelb mit schwartzen Flecken. Sie

haben ein spitziges Maul, und daran zwey Häck-lein, mit deren Hülffe sie sich gemeiniglich im Mertz oder April, in Bächen an die Steine anle-gen, und gleichsam an selben saugen, davon sie viel-leicht auch den Namen bekommen. Sie haben sonst einen gar guten Geschmack, und wann man ihnen mit einer guten Brühe zu statten kommet, werden sie vor was delicates geachtet.

Steinbrech, ist unterschiedlich, als weisser und grosser Steinbrech, der hohe Stengel und weisse Blumen ohne Saamen hat; doch hangen an der Wurtzel, welche sehr scharff vom Geschmack, klei-ne Leibfarbene Körner, wie Coriander, die der ei-gentliche Saame sind. Kleiner Steinbrech, ist vom vorigen, nur den Blumen nach, unterschie-den: Gülden Steinbrech, der auf den Gipffeln der Stengel Gold-gelbe Blumen hat, nach welchen der röthliche Saame folget. Der Saame samt der Wurtzel dienet für das Bauch- und Seiten-Weh, für die Wasser- und Gelbsucht, für lang-wierige Fieber, zu Beförderung der Monat-Zeit, der Safft auch für die Sommer-Flecken, und fau-lende Wunden.

Steinbruch, heisset der Ort, wo die Steine von denen Stein-Brechern, entweder mit ihrem Werck-Zeug aus der Erde gehauen oder gebrochen, oder mit Pulver gesprenget werden. Sie sind zweyer-erley, 1) Steinbrüche, wo grosse Werck-Stücke, Mühl-Steine, und dergleichen, heraus gebrochen werden; und 2) Steinbrüche, daraus man nur unförmige Bruch-Steine gewinnet. Die Stein-brüche sind ordentlicher Weise unter die Regalien

nicht

nicht zu rechnen, indem gemeine Steine für keine Berg-Art gehalten, sondern dieselben zu graben, und seines Gefallens damit zu handeln, einem jeden Herrn des Ackers, oder der Gemeine jedes Ortes, verstattet wird.

Steine lesen, ist eine Arbeit, die sowohl in den Weinbergen, als auf den Feldern, von einem sorgfältigen Hauß-Vatter vorgenommen werden muß. In den Weinbergen soll man den Winter durch, ehe der Schnitt in hohen oder ungedeckten angehet, die Steine zusammen lesen, und aus dem Weinberg schaffen, weil die Mäuse, Iltisse oder Elbthiere, Hamster, Wiesel, und anderes Ungezieser und Gewürme, sich darunter aufzuhalten pflegen, welche den Weinbergen grossen Schaden zufügen. Zu gleicher Zeit kan man auch die Steine aus den Feldern klauben und ausräumen, an deren statt aber Sand, Erde, Strassen-Koth und Dünger wieder darein führen; dann sonsten fehlet es, und wird durch das blosse Stein ausführen, der Grund geschwächet, und feuchter gemacht.

Stein-Galle, setzet sich in den Huf der Pferde; wenn man solche curiren will, muß man erstlich dem Gaul die Galle auf das dünneste auswürcken, bis der Schweiß hernach gehet: alsdann nehme man drey Loth Terpentin, zwey Loth gelb Wachs, und gelben Schwefel, drey Loth gepulverten weissen Weyhrauch, zerlasse das Wachs und Terpentin, schütte die gepülverten Sachen hinein, so wird eine Salbe daraus, damit beschmiere den Schaden des Pferdes, so wird man bald wiederum ein gesundes Pferd bekommen.

Stein-Kohlen, sind eine aus Erde, Hartz und Schiefer bestehende schwartze harte Substantz, die wie Kohlen aussiehet. Mehrentheils kommen sie aus Engeland und Schottland, woselbst man darbey kochet, und die Stuben darmit heitzet; sie geben aber einen sehr schädlichen Rauch von sich, welcher die Lunge und Brust angreiffet, und ohne Zweiffel Ursach ist, daß wohl der dritte Theil von den Einwohnern zu Londen an der Schwind- und Lungensucht sterben. Man findet auch dergleichen Stein-Kohlen in Ober- und Nieder-Sachsen. Man treibet davon in der Medicin ein Oel ab, welches dem Stein-Oel in allen gleich ist, und mit demselben einerley Tugend hat.

Stein-Oel, tröpffelt nicht nur in Italien, Sicilien, sondern auch bey uns, in Bayern und Elsas, aus den Felsen heraus, und fliesset von dannen auf die Quellen und Brunnen, daß es oben herum wie Fett schwimmet. Es ist aber solches Oel dreyerley: Das schwartze, rothe und weisse, welches letztere das subtileste ist. Es muß einen starcken, aber nicht stinckenden Geruch haben; wird in Nieren- und Glieder-Kranckheiten gebraucht.

Stein-Röthel, ist ein schöner und lieblich-singender Vogel, der allein in Stein-Felsen, und alten hohen Mauren nistet. Er hat die Grösse einer Zipff-Drossel, einen dünnen länglichen Schnabel, ist am Hals und an der Brust Himmel blau, auf dem Rücken und an den Flügeln schwärtzlich.

Sterne, sind dichte und dem Ansehen nach runde Cörper, welche an dem Himmel leuchten, und sich zu bewegen scheinen. Daß die Sterne nicht einer-

einerley Höhe von der Erden, oder an einer und derselben Fläche des Himmels angehefftet, sondern die einen höher, die andern niedriger stehen, ist daher zu erweisen, wann nicht nur die Irrsterne, einige der Fixsterne, zuweilen mit ihren Cörpern für unsern Augen bedecken, sondern auch einige Fixsterne selbst, bald grösser, bald kleiner, sich ansehen lassen, oder wohl gar unsichtbar werden. Die Sternkündiger haben die Fixsterne unter gewisse Bilder gebracht, und solche mit gewissen Namen unterschieden, damit sie die Zahl derselben leichter fassen mögen. Ihre Anzahl ist, gegen der von Alters her bekannten, von den Neueren mit verschiedenen gegen den Nord- und Süd-Pol vermehret worden. Etliche der Stern-Bilder gehen bey uns niemals unter, nemlich die dem Nord-Pol am nähesten; andere gehen uns niemals auf, nemlich die zu weit nach dem Süder Pol stehen; die meisten gehen auf und unter, welches von der Schräge des Diametri des Erdbodens, und der unterschiedlichen Polus Höhe, herkommet.

Scheinen die Sterne sich geschwind fort zu waltzen, bringen sie Winde; und wann sie sehr funckeln so bedeuten sie, nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeiten, Wind, klare Lufft, und scharffe Kälte.

Schwartze Höf um die Sternen, bedeuten Regen: Wann aber weisse und röthliche Circkel um die Sterne zu sehen, so vermuthet man schön Wetter.

Wann die Sterne, nach ihrem hellen Glantz, geschwind dunckel und finster werden, so wird ein grosser Wind und Ungewitter entstehen.

Wann viel Sterne mit weissen langen Strahlen

 schies-

schiessen, so kömmt von derselben Seite gemeiniglich Wind; wann man aber derselben wenig am Himmel sieht, bedeutet es feuchte Lufft und Regen.

Nachdem das Siebengestirn hell oder denckel aufgeht, bedeutet es gut Wetter, Wind oder Regen.

Stern-Kraut, Schatten-Kraut, ist mancherley. In Gärten hat man das gemeine und das grosse blaue Stern-Kraut, unter den Winter-Gewächsen; sie werden um der Blume willen gehalten. Das wilde hat längliche haarige Blätter, und inwendig gelbe Blümlein, mit einem Purpur-blauen Rand, wächst an rauhen, sandigen Orten; kan aber auch im Garten fortgepflantzt werden.

Stertzseuche, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, da es nicht fressen noch zunehmen will, und der Schwantz den Ochsen und Kühen welck oder weich wird, daß man ihn mit der Hand umdrehen kan. Diesem Ubel abzuhelffen, schneide in den Schwantz quer über, etwan einen halben Zoll tief, dann das Vieh fühlet es nicht, und ist ihnen der Schwantz, als ob er todt wäre, lege in die Wunden neun Gersten-Körner, binde es mit einem rothen Gewand-Lappen, oder rother Seide zu, und schneide es nach neun Tagen wieder los. Wann die Ochsen oder Kühe diese Kranckheit lang haben, ohne daß ihnen geholffen wird, so schlägt es ihnen in die Beine, werden schlägebäuchig, und der Leib fällt ihnen in den Seiten gar sehr ein.

Stieglitz, ist ein kleines Vöglein, wie ein Zeißig, das mit hochrothen, gelben, weissen, schwartzen, braunen und grauen Federn sonderbahr gezieret, und mit einem angenehmen Gesang begabet ist.

Der Stieglitz nähret sich von allerley Gesäme, sonderlich von den rothen Disteln, nistet auf hohen Bäumen, sonderlich Linden, unter dem Laube, und macht sein Nest gar künstlich von Mooß und Wolle. Wann ein Männlein zu einem Canarien-Weiblein gelassen wird, begatten sie sich, und zeugen eine Zwitter-Art, Canarien-Stieglitz genannt, die um den Kopff einem Stieglitz, am Leib aber mehr einem Canarien-Vogel gleichet, und ein vermengtes, doch liebliches Gesänge machet.

Stinckende Melte, siehe Scham-Kraut.

Stint, Stinz, ist ein kleines Fischlein, biß vier Zoll lang, und eines halben breit, auf dem Rücken dunckel-grau, in das blaue spielend, am Bauch weiß, mit einem spitzigen Kopff. Er liegt das gantze Jahr im Grund der Seen, und stillen Wasser; wann er aber im Mertzen leichet, kömmt er empor, und schwimmet Hauffen-weiß, wie die Bienen schwärmen, oben im Wasser, so, daß er mit Multen und Hamen voll kan gefangen werden. Er hat aber einen widerlichen Geruch, und weiches mageres Fleisch, daher er weder unter die gesunden noch schmackhafften Essen zu zehlen, sondern eine Speiß vor den gemeinen Mann ist.

Stöchas, ist ein Kraut, so dem Lavendel gleichet. Die Blumen dienen wider den Schwindel, Schlag, fallende Sucht, Schwermuth, Krampff, Zittern und Lähme der Glieder, werden in Haupt-stärckenden Artzneyen, ingleichen zum Theriac und Mithridat mit genommen.

Stock im Landbau, der Block oder Korb, darinn ein Bienenschwarm bauet: in dem Gar-

ten-Bau ein eintzelner Strauch, als da ist ein Rosen- Johannis- oder Stachelbeer- Himbeer- Weinstock, und so weiter: Im Forst die Stümmel, so von abgehauenen Holtz in der Erde überbleiben; wann solche ausgerottet werden, das Land brauchbar zu machen, heisset es ein Feld ausstocken, und die Kiehnstöcke werden mit Fleiß ausgegraben, weilen sie guten Kiehn geben.

Stockfisch, ist ein See-Fisch, der häufig um Norwegen gefangen/ aufgetrocknet, und weit und breit verführet wird. Nach einiger Meynung soll er daher den Namen haben, weil er erst auf einem Stock müsse geklopfft werden, ehe er zu essen taugt, sonst bleibt er ein unverdaulicher Fisch der einen guten Magen erfordert. Wiewohl andere vorgeben, als ob dieser Fisch die sauren Cruditäten aus dem Magen wegnehmen solte, zumal wann man dabey täglich ein ziemliche Portion von liquore nitri fixi gebrauchet. Bey gemeinen Leuten ist er eine gewöhnliche Hauß-Kost, und auf Herren-Tafeln wird er bisweilen zur Abwechselung mit verspeiset.

Stockscheide, heissen diejenigen Scheiden, welche von denen in der Erde stehen gebliebenen Stöcken geschlagen werden. Diese Stöcke werden mit grosser Mühe ausgegraben, von denen kleinen Wurtzeln gereiniget und hernach gespalten. Stockscheite zu machen, ist eine saure Arbeit, und muß man dahero vor eine solche Klaffter zwey biß dreymahl mehr, als vor eine Klaffter Kernscheite zu machen geben.

Stockschwämme, sind eine Art kleiner Schwämme, so insgemein auf buchenen Stöcken wach-

wachsen, und entweder à part zugerichtet, oder an gewisse Essen, frisch oder abgedörret, gebrauchet werden; und kömmet deren Gebrauch ohne Zweifel von denjenigen Leuten her, die in Kriegs- und Hungers-Noth sich anders nicht, als mit dergleichen zu retten gewust.

Stöhr, ist eine Art eines starcken und grossen Fisches, so zwar lang-rund aber dabey fast dreyeckig, indem der Bauch flach, und der Rucken spitzig ist, von Farben ist er dunckel, der Rüssel lang, die vier Kieffen auf jeder Seite sind mit einem harten Deckel verwahret. Er hat gar kleine Augen, und sein Mund stehet am Untertheil des Rüssels, gantz rund, stets offen, ohne Zähn, mehr zum saugen, als zum kauen bequem. Vor demselben hangen gleichsam zur Beschützung vier Zasern, als ein doppelter Bart, und seine Floßfedern sind weißlich. Er ist nicht über und über mit Schuppen bedecket, sondern hat nur den Rücken lang hin etliche gar harte. Vom Kopff gehet durch den Rücken, biß an den Schwantz, eine starcke Senne, Fingers dick, zur Bevestigung des gantzen Fisches, daher selbige Senne insgemein die Stärcke genannt, und von den Köchen bey seiner Schlachtung ausgerissẽ wird. Der Stöhr ist, gleichwie der Lachs, ein Anadromist, der zwar im Meer wohnet, aber aus demselben in die Ströhme, zu seinem Wachsthum und grosser Verbesserung austritt, nicht aber ohne Unterscheid in alle, sondern nur in die grösten, als in die Donau, den Rhein, die Elbe, Oder, Weichsel und dergleichen; sein Fleisch ist weiß, gelinde, nahrhafft, dem Mund lieblich, und dem Magen angenehm;

nehm: Jedoch ist ein grosser Unterscheid nach ihrem Geschlecht, Ort und Zeit zu machen.

Stoppel, heist das Uberbliebene vom Halme, so nach abgehauenen, oder mit der Sichel abgeschnittenen Geträyde in der Erde stehen bleibet. Wo Mangel am Holtz ist, pfleget man die Halmen nicht allzu tief abzuschneiden, damit die Stoppeln desto länger bleiben, welche man hernach entweder mit einer Sichel abbringet, oder mit der Sense abhauet und solche im Winter zur Feuerung gebrauchet. Die Stoppeln im Acker angezündet und verbrennet, machen, vermittelst des Regens, eine gute und sonderlich den zähen, leimichten, fetten Gründen, sehr wohl erspriessende Düngung. Ingleichen ist auch eine gute Düngung, wann man vor Winters die Stoppeln, und zwar Anfangs nur obenhin umreisset, hernachmals aber in dem Frühling desto stärcker und tieffer unterpflüget; dann also faulen sie den Winter über, und können sodann im Frühling desto besser düngen.

Storax, ist ein Gummi, das aus einem Baum, wann dessen Rinde geritzt wird, fliesset, der dem Quitten-Baum nicht ungleich ist. Die Frucht hat auswendig eine fleischiche weisse Schaale, in welcher drey Nüsse, mit einem Saamen und Marck angefüllet. Das Gumnii ist eine wohlriechende Specerey, so in Blasen zu uns gebracht, und Juden-Weyhrauch genannt wird. Wann es gut, muß es aus reinen klaren Körnern bestehen, röthlich, mit etwas weissen untermengt, öhlig und fett, doch nicht klebrig, einen lieblichen Geruch, und süssen Geschmack, mit weniger Säure vermischt, haben. Es wird

wird vornemlich in Fluß- und Rauch-Kertzen gebraucht. Die Pillen mildern die scharffen saltzigen Flüsse, stillen den Husten, und thun den Schwindsüchtigen gut. Das Oel stillet die kalten Flüsse, so vom Haupt auf die Brust fallen, befördert den Schlaf, erweichet alle Verhärtungen und Beulen der Glieder und Gelencke, und vertreibt das Sausen in den Ohren mit Baumwolle hinein geleget.

Storch, hat eine zwischen dem Kranich und Reiger mittelmäßige Grösse, weisse und schwartze Federn, sehr lange, dürre und rothe Füsse, wie auch einen langen rothen und dicken Schnabel, aber eine gar kurtze Zunge. Die jungen Störche hingegen haben graue Füsse und Schnäbel; sie setzen ihre Nester gern auf hohe Gebäude, Gemäuer und Bäume, kommen mit dem herannahenden Sommer zu uns, und ziehen im Augusto, gegen dem Herbst, wieder weg. Ihre besten Speisen sind Frösche, Schlangen, Eydexen, Fisch und andere, so wol vergifftete, als unvergifftete Thier, welche sie aus den Seen, Morästen, Wiesen und Auen heraus suchen.

Storchschnabel, ist ein Kraut, das in alten Mauern und feuchten Stein-Hauffen wächset, röthliche haarigt und knotige Stengel, röthlichgekerbte Blätter, und Purpurfarbene Blumen hat, woraus endlich Schotten in Gestalt eines Storchschnabels, kommen, an welchen der Saame hänget. Die Wurzel ist zasig, lang und roth. Das Kraut ist herb und zusammen ziehend, heilet die Wunden, und zertheilet das geronnene Geblüt, daher es auch Blut-Kraut genennet wird.

Strös-

Stössel, oder Vorstöcker, heisset der Nagel, so an dem Grengel oder Pflug-Balcken, vor die Crengel-Kette, oder Grengel-Wiede, gesteckt wird.

Strahl, ist in des Pferds Huf derjenige Theil, welcher weicher und höher, als das inwendige des Fusses ist, nnd zwischen dem Huf-Eisen sich zeuget, auch bey der Fersen sich endet. Wann einem Pferd die Strahlen schwären, so lassest ihm gantz dünn auswircken, nehmet hernach ein halb Pfund Terpentin, und soviel Bocks-Unschlitt, lasset es zusammen übern Feuer in einem Tiegel oder Pfann schmeltzen, streicht es auf Hauffen-Werck oder Leder legt es auf die Strahlen, und vermacht es mit Creutzweise in die Huf Eisen eingestämmten Späne, so werden sie wieder gut, und hören auf zu schwären. Oder, beschneidet und beräumet den Strahl wohl, bähet den Fuß mit warmen Wein, nehmet alsdann Wachs, Hartz, Unschlitt, Weyhrauch und gepülverten Grünspan, zerlasset solches unter einander, und thut es alle Tag warm auf den Strahl. Oder, nehmet ein gut Theil Alaun und Vitriol, zerlasset es in einem Quartier Wein oder Wein Eßig, waschet die Strahlen damit, und leget ein wenig Werck darauf. Da aber einem Pferd die Strahlen faulen. so lasset sie ihm ausschneiden, waschet mit gesaltzenem Wasser die Feuchtigkeit wohl heraus, schüttet folglich warm Hirsch-Unschlitt, und wann dieses kalt worden, gelbes Wachs darauf. Oder, nehmet Hirsch-Unschlitt, Terpentin und Honig, eines so viel als des andern, gießt es warm in den Strahl und verbindet

det es etliche Tage lang wohl mit Werck. Oder, waschet die Strahlen mit heissem Eßig, und streuet alle Tage einmal heisse Asche hinein. Oder nehmet das Weisse von einem Ey, und gebrannten Alaun darunter, netzet Werck damit, und bindet es über die Strahlen.

Strangurie, schneidend Wasser, ist eine Kranckheit, da bey einem stetigen Dringen des Harns, derselbe dannoch nur Tropffen-weiß, und mit grossen Schmertzen, die sich absonderlich in der Röhre empfinden lassen, abgehet; sie wird verursachet durch Erkältung des untern Bauchs, innerlich aber vom schädlichen Geträncke, das entweder schon sauer, oder im Leib gähren und sauren kan, woraus eine verderbte Schärffe in dem Harn erzeuget wird, so die Harn-Gefäße und Gänge angreiffet; solche nun zu lindern, und wegzunehmen, sind diejenigen Mittel gut, so die Säure brechen, und niederschlagen, als Eyerschalen, Kreide, Weinstein-Saltz, Muscaten-Nüsse, Pomerantzen-Schalen, u. d. g.

Strauch, Staude, ist holtzhafftig, aber nicht so hoch, als ein Baum, auch nicht einstämmig, sondern es schiessen viel Neben-Sprossen auf, wie an den Hasel-Dorn und Johannis-Beer-Sträuchen zu sehen.

Streich-Blume, siehe Rhein-Blume.

Streich-Netz, ist ein Netz sechzig biß siebenzig Fuß lang, und biß etlich und zwantzig breit, mit einem Sack in der Mitte, und an beyden Enden mit langen Stangen ausgesperret. An dem untern Rande mögen Federn oder Spähne angehänget wer-

werden, die Vögel aufzuschröcken. Wann man es gebrauchen will, ergreiffen ihrer zwey die Stangen, und setzen das Netz nach der Länge aus, der dritte trägt den Sack, also schleiffen sie das Netz schräg, und mit dem untern Ende dichte an der Erde, und gehen den Acker lang hinauf und wieder herunter, und wann etwas auffladert, legen sie das Netze nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebst dem Netz auf, und gehen weiter. Dieses muß bey Nacht und im Finsteren geschehen; dann bey Mondschein wird nichts ausgerichtet. Diese Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht; weil aber leicht Wachteln, gantze Volck Rebhüner, auch junge Hasen damit beschlagen werden, ist, ausser dem Herrn der Wildbahn, niemand befugt, mit demselben zu gehen.

Streiffen, sagt man, wann den Raub-Thieren der Balg abgezogen wird.

Streiff-Jagen, heist, da man wegen grossen Wildprets entweder einige Netze stellet, und darauf zutreiben läßt; oder, man heiset dieses auch Streiffen ziehen, wann man einen Sau-Finder lauffen läßt; und wann er Säue antrifft, man alsdann dieselbe mit grossen Englischen Hunden hetzet.

Streu, heisset das Stroh, welches den Pferden oder andern Vieh, in den Ställen, untergestreuet wird, daß sie darauf liegen, wann sie ruhen oder schlaffen wollen. Wo Stroh-Mangel ist, wird in den Laub-Höltzern das eichene und andere Baum-Laub, in schwartzen Höltzern aber, die Nadeln oder Tangeln von Tannen, Fichten und Kiefern, ingleichen auch das Moos zusammen gerechet, und

zur Streu gebrauchet. Die alte Streu soll fleißig aus denen Vieh-Ställen in die Mist-Stätten geschafft und dem Vieh zum öfftern frische Streue gemachet werden, so man eben streuen heisset.

Strich, wird der junge Saame der Fische, insonderheit der Karpffen genennet, welcher, wann er zween Sommer und einen Winter gestanden, auf den Herbst des andern Jahrs heraus gefischet, und alsdann zweyjähriger Saamen genennet wird. Den Strich soll man seiner Schwäche halben, und weil er noch gar zu zart und weich ist, den ersten Sommer, oder Herbst, nicht fortführen oder fort setzen, dann er pfleget solchenfals gemeiniglich einen Unfall zu bekommen, und zu sterben. Dahero am rathsamsten, man lasse ihn auf seiner ersten Stelle zween Sommer wachsen, so erstrecket er sich, und kan nachmals viel besser verführet und in die gehörigen Orte zum erstrecken gesetzet werden. Wann aber die Teiche bald hinter einander seyn, und man den Strich gerne in die nechste Teiche haben will, darff man ihn nur zugleich mit dem Wasser hinein lauffen, und gemächlich gehen lassen, weil er obgedachter massen kein hartes Tractament erleiden kan.

Stroh, sind die Stengel und Halmen, so von ausgedroschenē Feld-Früchten überbleiben. Stroh hat in der Haußhaltung seinen grossen Nutzen. Es wird unterschieden in langes und Wirr-Stroh. Jenes kommt von Weitzen und Korn, dienet auf dem Lande die Häuser, Ställe und Scheuren damit zu bedecken, in der Ernde Bänder daraus zu machen, in die Better zu legen, Futter und Heckerling

davon zu schneiden, und dergleichen. Das Wirr-Stroh begreifft alle übrigen Gattungen, dienet dem Rind und Schaaf-Vieh zu Futter, dem andern zum unterstreuen, u. s. w. An Orten, wo wenig Brenn-Holtz vorhanden, wird das Stroh zur Feurung, Backen, Einheitzen und Kochen gebraucht.

Stroh-Decke, womit die Gärtner ihre Mist-Beete zu bedecken, und solche dadurch vor dem Frost zu verwahren pflegen, müssen von reinem langen Roggen-Stroh, davon die Aehern abgehacket seyn, gemachet werden. Die Länge und Breite derselben muß sich nach dem Maas der Mist-Beete richten. Das Stroh wird einer guten Hand breit dicke, auf zwey Zoll breite Latten geleget, und, damit es nicht aus einander falle, mit andern darauf gepasseten Latten dicht zusammen genagelt, damit solcher Gestalt diese Decken der Kälte recht widerstehen können.

Stroh-Teller, ist ein von bunten Stroh sauber geflochtener, und zusammen geheffteter runder Teller, auf den die Schüsseln bey Tische, oder auch nach heutiger Façon, die Thee- und Caffe-Schälgen gesetzt werden.

Strupffen, sind lange Rusen an den hintern und vordern Füssen der Pferde, welche, so sie eralten, sehr hart zu vertreiben sind, zumal so man viel Artzneyen daran versucht hat. Wann sie aber noch neu, kan man sie folgender Gestalt curiren: Nehmet Schwefel, pülvert ihn aufs kleineste, als ihr könnet, mischet ihn mit geseimten Honig, und salbet das Roß damit an den Struffen, thut hernach

nach nichts weiter dran, bis ihm die Strupfen glatt abfallen; wollen diese Rufen nachgehends wieder wachsen, so salbet sie wiederum, wie vor, und hütet das Roß vor Koth und Wasser. Oder nehmet einen guten Theil Weitzen Mehl, kochet es mit Wasser zu einem dicken Brey, zerlasset hernach halb so viel Pech-Hartz, mischet es mit dem Brey wohl durcheinander, daß es ein Pflaster werde, streichet es auf ein wüllen Tuch, und leget es also warm auf die Strupffen, lasset es drey Tage darauf liegen, und ziehet darnach das Tuche geschwind hinweg, so bleiben die Rufen an dem Tuche hangen/ waschet alsdann den Schaden mit warmer Lauge, und salbet, wann er trocken worden, den Ort, mit durcheinander gemengten Nuß-Oel und Eyerklar. Oder nehmet ein Maaß Honig, und so viel Gänse-Koth, siedet es durcheinander in einem neuen Topff, schmieret das Pferd damit, bindet es ihm ein in einen Lappen, thut das dreymal hinter einander, so wird es gesund.

Stück-Garn, heissen die Hauß-Wirthinnen sechs völlig gesponnene und abgeweiffte Strehne Garn.

Stück-Wild, nennet man auch ein Thier, oder eine Hündin.

Stühle, sind hohe von Holtz gedrehete oder geschnützte Gestelle, mit Hinter-Lehnen versehen, so über und über ausgestopfft, und mit Sammet, Plüsch, Tripp, Tuch, gewürckter oder Stuhl- und Teppicht-Nahd-Arbeit, auch bunten oder schwartzen Leder überzogen, und bekleidet. Man hat auch eine gewisse Art von Stühlen, so gar mit nichts

überzogen, sondern an statt des Polsters, von einer gewissen Art Holtz oder Rohr, durchflochten, und sauber umschlungen sind. Uber diejenigen Stühle, so, sauber oder kostbar beschlagen, pfleget man Stuhl-Kappen von Leder, oder andern schlechten Zeuge zu streiffen.

Stuhl-Kappen, heissen diejenigen Uberzüge womit man die beschlagene und gestopfften Stuhl-Gestelle zu bekleiden pfleget, und selbige nach Belieben ab und wegnehmen kan.

Stuhl-Zäpfflein, ist ein äusserliches Mittel, welches aus Seiffen mit Honig oder andern Zeug bereitet, in der Grösse und Gestalt des kleinen Fingers, in den Mast-Darm geschoben wird, den Stuhlgang zu erregen.

Stuhl-Zwang, ist ein unablässliches und schmertzliches Andringen zu Stuhl zu gehen, da doch nichts als ein wenig Schleim, mit Blut vermengt, fortgehet. Es kömmt von scharffen Feuchtigkeiten, so sich in den geraden Darm ansetzen, und eine Exeyterung verursachen. Er findet sich gerne bey der rothen Ruhr.

Stürtzen oder Stoppeln, ist die erste Acker-Arbeit zur Sommmer Saat da nemlich nach vollendeter Erndte, und darauf erfolgten Winter-saat, im October oder November, diejenigen Aecker, so nechst-vergangenen Sommer, Rübsen, Weitzen, Roggen oder Winter-Gerste getragen, auch gedünget gewesen, und darein man auf künfftigen Frühling Gerste oder Haber säen will, umreisset, jedoch nur feuchte, daß die Stoppeln in die Erde kommen, und über Winters faulen mögen. Etliche

che stürtzen etwas weitläufftig, daß sie aus zwey Acker-Furchen nur eine machen, und den umgeworffenen Rasen gleich auf den andern stehenden auflegen, welcher dann also den Winter über auf einander liegen bleibet, wodurch der Acker vom Froste fein mürbe gemacht wird. Das Stürtzen oder Stoppeln geschiehet aus folgenden Ursachen: Daß die Quecken zerrissen werden; vors andere daß der Rasen auf einander faule, damit er auf den Frühling nicht zu sehr zu Kräfften kommen möge; und dann auch vors dritte, daß der Acker durch das Gefröste ausgezogen, und mürbe gemacht werde; wie er sich dann solchenfalls viel besser arbeiten und zurichten lässet, als wann er allererst von neuem müste umgerissen werden. Dieses Stürtzen oder Stoppeln, und das Brachen, sind nur dem Namen und der Zeit nach von einander unterschieden, daß dieses nemlich das Brachen, im Sommer, bald nach Pfingsten, jenes, das Stürtzen, aber kurtz vor Winters geschiehet; sonsten aber ist es einerley Acker-Arbeit. Von einigen wird es auch Felgen genannt; daß die Felge sich wohl erliegen, und die Stoppeln faulen mögen, wird zur Sommer-Gerste öffters zeitlich vor dem Winter gefelget.

Stutte Mutter-Pferd, ist ein Pferd weiblicher Geschlechtes, so entweder zur Zucht, oder zur Arbeit, oder, wie bey den Bauren geschiehet, zu beyden zugleich gebraucht wird. Wer sich Stutten zur Zucht anschaffen will, thut am besten, er kauffe sich erstlich nur zwey oder drey jährige ein, die noch nie getragen haben, weil man weniger damit kan betrogen werden, als da man ältere einhandelt. Es

ist auch, wenn sie zum erstenmal Füllen getragen, darauf zu sehen, ob sie Milch genug haben, und die Jungen reichlich nähren mögen, denn in Ermangelung dessen, es mögen auch die Stutten so schön und so edel seyn, als sie immer wollen, werden ihre Füllen nie wohl gerathen, wo ihnen die allererste Nahrung abgehet. So ist es auch eine absonderliche Tugend an einer Stutte, wenn ihre Füllen dem Beschehler gleich sehen, weil diese sonsten gemeiniglich mehr nach der Mutter, als nach dem Vater, zu gerathen pflegen. Die also zur Zucht erwählte Stutten müssen wohl gewartet, auch dergestalt gefüttert und unterhalten werden, das sie fein gesund bleiben, und weder zu fett, noch zu mager werden. Das beste Alter, in welchem eine Stutte zu belegen ist, wenn sie vollkömmlich drey Jahr erreicht, daß sie, nach Verlauff des vierten Jahrs, ihr erstes Füllen haben, weil sie fruchtbahrer und Milch-reicher werden, und besser zunehmen, als diejenigen, mit denen man bis ins fünffte Jahr zu warten pfleget. Zur Beschehlungs-Zeit ist der Frühling am bequemsten, weil eine Stutte gemeiniglich eilff bis zwölff Monat trächtig gehet, solchergestalt fällt die Zeit, zu Fohlen, in den nechst folgenden Frühling, da die Füllen von ihren Müttern, vermittelst der guten frischen Weide, desto besser ernähret werden, und den ersten Antritt ihres Wachsthums, mit desto mehrern Fortschub, fortsetzen und ausführen mögen. Denn die Herbst-Füllen werden von den wenigsten für so gut gehalten, weil sie, wegen der bald darauf folgenden Winter-Kälte, mehrentheils schwach, und also mit ihrem Wachsthum

thun sehr zurücke bleiben. Wie lang man eine Stutte zur Zucht brauchen soll, darff man nicht so wohl die Jahre als das Vermögen, besehen, sonderlich aber die Gesundheit, wann sie wohl bey Leib ist, wohl frisset, guten Milch-Zeug hat, auch, wie oben gedacht, schön und wohlgestalt dem Bescheheler gleiche Füllen träget: dann man hat Exempel, daß von bereits zwantzig Jahr alten Stutten, noch schöne starcke Füllen gefallen. Die Stutten, welche man zum Zug gebrauchet, müssen bey annahender Füllen-Zeit mit schwerer Arbeit ein wenig geschonet, auch besser, als sonst, gefüttert werden; wann sie gefohlet haben, giebt man ihnen einen laulichten Tranck, und rühret ihnen nachhero etliche Tag nach einander Gersten- oder Haber-Mehl, oder Schrot ins Sauffen, als wovon sie mehr und bessere Milch bekommen. Man stallet sie auch geraumer, damit den Füllen kein Schade widerfahre. So lange die Füllen saugen, müssen die Stutten besser gefüttert, und indessen auch mit schwerer Arbeit verschonet werden, als wodurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können.

Stutz oder Scheffel, ist ein mittelmäßiges, höltzernes Faß, so man in der Haußhaltung nöthig, und zu allerhand gebrauchen kan.

Suppen-Napff, ist ein von Zinn tief und rund ausgewölbtes Behältniß, ohne Rand, doch mit zwey kleinen Henckeln versehen, worinnen die Suppen aufgesetzt werden; stehen bisweilen auf drey zinnernen Knöpffen.

Süß-Holtz, das Kraut von dieser Wurtzel, hat einen hohen holtzigten Stengel, mit langen

spitzigen, dunckel-grünen und klebrigten Blättern, die Leibfarbene Blüthen tragen. Es wird bey uns in Gärten, und bey Bamberg auf den Aeckern gebauet, in Spanien und Franckreich aber wächst es wild. Die Wurtzel treibt sehr weit um sich, und breitet sich mehr, als nöthig ist, aus, daß es daher genug, wann in einem Garten nur zwey, bis drey Stöcke, angeleget werden. Sie ist auswendig braun, inwendig gelb, und hat einen anmuthigen, süssen Geschmack, sie lindert, erweichet und dienet der Brust, ist gut für enge Brust, Lungen- und Schwindsucht.

T.

Taback, ist ein Kraut, so lange, breite, und meistens oben zugespitzte, weiche und fette Blätter hat. Es ist erst vor 150. Jahren aus der Insul Tabaco in Virginien, daher es auch den Namen hat, zu uns nach Europa gebracht worden, denn eigentlich heisset es Petum, welches nunmehr allenthalben häuffig gebauet wird; wie denn der Nürnberger, Hanauischer, Heßische, und der in der Marck Brandenburg gebauete Taback sehr bekandt ist, und jährlich in grossen Quantitäten in fremde Länder versand wird. Die Medici schreiben demselben eine Krafft zu, den zähen Schleim zu resolviren und in den Apothecken hat man aus dem Taback das Wasser aus den Blättern, den Syrup aus Taback das destilirte Tabacks-Oel, das infundirte Oel, das Saltz aus der Asche des Krauts, ein Tabacks-Pflaster, und einen Balsam. Heutiges Tages ist der Taback à la mode worden, daß man ihn nicht so wohl ein nützliches, und für die böse Lufft præser-

præservirendes, als ein politisches Arcanum nennen möchte; inmassen er manche Unkosten ersparen hilfft die man sonst, eine Compagnie zu entreteniren anwenden müste, welche man jetziger Zeit mit Thee, Caffee und Taback, eben so honorable abfertigen kan, als vor diesem andere grosse Zubereitungen an Speisen und Geträncken nicht haben thun mögen.

Tafel, ist in der Bau-Kunst ein grosses plattes Glied an dem Säulen-Fuß, oder Schafftgesimse. Bey dem Glaser ist es ein groß Stück Glaß, wie es aus der Hütten kömmt, und zu Fenstern verschnitten wird: Bey dem Blechschmied ist es ein viereckigt Stück Blech, wie es gleichfals von den Hütten kömmt. Die Chocolade wird ebenermassen in Tafeln, d. i. in lang gevierdte Stücken geformet.

Tafelwerck, ist eine aus zierlichen Tischerwerck bekleidete Wand oder Decke. Die Alten haben viel auf Tafelwerck gehalten. Heut zu Tage will es nicht mehr so beliebt seyn; da braucht man lieber Gips zu Auszierung der Decken; und Tapeten zu Bekleidung der Wände.

Tag, heisset in Welt-Geschäfften die zu einem gewissen Geschäffte bestimmte Zeit, als da ist Raths-Gerichts-Hochzeit-Tag; und in der Kirchen Buß-Bet- und Fast-Tage. In Rechten sollen alle öffentliche Briefschafften und Urkunden das Datum oder den Tag, wenn sie gegeben worden, beygesetzt werden. In den Calendern findet man angezeichnet den kürtzesten Tag, wenn die Sonne in den Steinbock tritt, und den Anfang des Winters macht; den längsten Tag, wenn die Sonne in den Krebs tritt, und den Anfang zum Sommer macht; die Hunds-

Tage, da die Sonn dem Hunds-Stern nahe ist, fangen sich an im Julio, wann die Sonne in den Löwen tritt, und hören auf, wann sie wieder daraus scheidet; der Schalt Tag, welcher alle 4. Jahr wieder kömmt, und am 24. Februario eingeschaltet und eingeschoben wird; unglückliche Tage, die mit einem X angedeutet werden, so aber, als ein von dem alten Heydenthum überbliebener Wahn, billig zu verachten.

Tag und Nacht, Mauer-Kraut, ist ein gut Heil Kraut, so gern im steinigten Grund, und bey alten verfallenen Gebäuden wächst. Es hat braun oder grün-rothe Stengel, rauhe Blätter sehr kleine Blümlein und schwartzen Saamen. Es reiniget die Brust vom Schleim, befördert den Harn und Stein stillet die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra. Das frische Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert drein gestreuet, heilet, und bewahret für Entzündungen: Mit Haußwurtz in Eßig gesotten, und Pflaster weiß aufgelegt, stillet den kalten Brand. Das Wasser, der Syrup, und das Saltz, dienen wider alle Verstopffungen der Leber und Miltz, reinigen die Niere und Blase.

Tagöhner, ist, der zu einer ungemessenen Arbeit, um ein tägliches Lohn gedungen wird. Er hat so wohl Vor- als um den Mittag, eine Ruhe-Stunde, die ihm muß zugelassen werden.

Tagwerck, ist ein Feld-Maas, so zu Ausmessung der Wiesen und Teiche, oder Weiher, an etlichen Orten Teutschlandes gebrauchet wird, und bedeutet so viel, als ein Acker oder Morgen

Tage-Wurtzeln, Thau-Wurtzeln, sind kleine

ne Wurtzeln, welche oben an dem Erdboden, vom Weinstock, angehängt, oder auf der Erden angelauffen und eingewurtzelt sind; diese schneidt man ab, daß die Wurtzeln in die Tieffe desto besser sich anlegen.

Tage-Zeit, Nachfrist, ist ein ruckständiges Kauf-Geld von einem Gut, das auf gewisse jährliche Zeiten, oder Zieler, zu bezahlen, gehandelt worden; und sind Tag-Zeiten von Erb-Geldern darinn unterschieden, daß Erb-Geld eigentlich ist, was ein Erb dem andern, aus den väterlichen Güthern, zu ihrer Abfindung jährlich zu erlegen hat.

Talch, siehe Unschlitt.

Tamm, siehe Damm.

Tamarisken-Baum, wächst am Rhein und der Donau, wild, bey uns aber wird er in Gärten gezogen. In den Apvthecken wird vornemlich die Rinde gebraucht, die von der Wurtzel und dem Stamm geschälet wird; sie soll gelb, und von der äusserlichen dunckel-braunen Rinde gesäubert, am Geruch lieblich, am Geschmack bitter und zusammen ziehend seyn, ist ein bewährtes Miltz-eröffnendes Mittel; in Wasser gesotten, und davon getruncken, verzehrt die melancholische Feuchtigkeiten, das viertägige Fieber, die Schwartz und Gelb-auch die Wassersucht, Krätze und Jucken der Haut. Zu dem ...de werden auch Becher und andere Trinck-Geschirr aus dem Holtz bereitet, darinnen die Krancken Getränck halten, und daraus trincken mögen. Der daraus bereitete Extract ist in allerhand Bauch...ssen, und das Saltz für alle Verstopffungen der ...er und Miltz, für das dreytägige Fieber und ...veres Harnen, nützlich zu gebrauchen.

Tangel-Holtz, heisset dasjenige Holtz, welches an statt der Blätter, Nadeln hat, die Sommer und Winter grün, und an den Zweigen des Baumes sitzen bleiben, dahero es auch dem Laub-Holtz entgegen gesetzet wird, welches seine Blätter gegen den Winter fallen lässet. Es wird eingetheilet in weiches und hartes. Jenes begreiffet die Tanne, die Fichte, und die Föhre oder Kienföhre, (Kiefer) unter dieser aber zehlet man den Lerchen-Baum, den Taxus, den Eiben-Baum, und den Wachholder-Baum. Von deren jeden behörigen Orts insonderheit gehandlet wird. Die Vermehrung des Tangel-Holtzes geschiehet durch den Saamen, welcher in den Zapffen enthalten ist; wenn dieser von sich selbst ausfället, gehet er auf; weil es aber gar zu lang währet, so ist besser, wenn er durch Menschen-Hände in die Erde kömmt. Er wird in den Zapffen in einem Jahre zeitlicher reiff, als in dem andern, nachdem nemlich die Witterung ist. Will man vor der Saat den Boden auf eine Viertel-Elle tief mit Pflügen, Hacken oder Graben umreissen, so ist es gut; wo nicht, muß man Grüblein von ein bis zwey quer Finger tief in Reihen aufmachen, den Saamen einstreuen, und wieder einehmen, so gehet er gemeiniglich nach sechs Wochen auf. Das Tangel-Holtz wird sonsten auch Schwartz-Holtz, ingleichen Hartz-Holtz genannt.

Tanne, ist ein hoher und gerader Baum in unsern Wäldern, von der Gattung des Tangel-Holtzes. Die Rinde ist weißlich und dick, aber sehr brüchig, darunter wachsen zuweilen Beulen, Tann-Blattern genannt, die, wenn sie gereizt werden, ein vor-

vortrefliches Hartz, das durchsichtig, und am Geschmack fast wie Citron-Schalen ist, fliessen lassen, und das man Venetianisch Terpentin nennet. Der Baum ist zweyerley, roth und weiß. Der rothe hat breitere, grünere und weichere Nadeln. Auf der Tanne wächst vor allem andern Holtz die Mistel häufig. Sie liebt Gebürge u. trockenen Boden. Die Früchte oder Tannen-Zapffen, so am Ende der Zweige wachsen, bestehen aus vielen zusammen, gefügten holtzigten Schuppen, darunter kleine Nüßlein versteckt liegen. Dieser Saame bestehet in einem hartzigen Zeug, am Geruch wie Terpentin, fleugt im Herbst aus, und wird von dem Wind weggeführet. Die Tanne ist von grosser Nutzbarkeit, indem ihr Holtz nicht nur zur Feuerung, sondern auch im Bauen zu Balcken, Brettern, Schindeln, zu Trögen, Fässern, Böttiger-Arbeit, auch im Schiffbau vornemlich zu Masten, zu gebrauchen. Das Hartz dienet zur Artzney, dessen ein Loth in Wein eingenommen, reiniget die Nieren, treibt den Stein, und wird auch zu Heilung der Wunden und Schäden gebraucht; hat fast einen Geruch wie Weyrauch.

Tartarus, ist eine steinigte Art in allen Gewächsen, oder ein aus Erde und Wasser resolvirtes Wesen, welches, so es in der Dauung nicht zerstöhret wird, daß es durch die natürlichen Gänge wieder fortgehe, in dem menschlichen Leib zu einem Gifft, zur Wurtzel aller Kranckheiten wird. Es ist aber derselbe vielerley Art. Alle Erd-Gewächse zeugen den schleimigen Tartarum oder viscum; die Milch-Speisen aber, Fleisch und Fische den thonigen oder bolum; die Geträncke führen beyderley mit sich,

und

und ist der Tartarus, so von den Geträncken ansetzet schwerer auffzulösen und auszuführen, als der von den Speisen, weil jener von dem Mund bis zum Ausgang weiter zu gehen hat, und also stärcker coaguliret wird. Nachdem ein Land einen harten, steinigen und kiesigen oder einen mürben, kalckigen, schiefrigen und mergeligen Boden hat, da ziehen auch die Gewächse weniger oder mehr solcher Theil an sich, davon sie hernach den Tartarum in den Cörpern der Menschen und Thiere zeugen.

Tarte, ist ein gewisses Gebackenes, so aus einem guten Butterteig in einer darzu gehörigen Pfanne, formiret, worein eine sonderliche Fülle, von allerhand rohen oder eingemachten Früchten, 2c. geschlagen, und selbige hernach in Backofen gebacken wird, welche, wann sie warm gegessen werden, am delicatesten sind. Es giebet aber der Tarten sehr viel und mancherley Arten, wovon in denen Kochbüchern Nachricht zu finden.

Tartuffeln, sind ein Wurtzel-Gewächs, so aus Peru zu uns soll seyn gebracht worden, nunmehro aber auch in unsern Gärten fortgepflantzet wird. Sie sehen fast aus wie die Erd-Aepffel, kommen selbigen auch sehr im Geschmack nahe; sie werden in Wasser abgekocht, alsdann die Haut davon abgezogen, und in Wein oder mit einer guten Fleisch-Brühe, mit Butter, Saltz, Muscatenblumen und dergleichen, nochmals übersotten, oder an Rind- und Hammel-Fleisch gethan, oder zu Scheiben geschnitten, und in Oel gebacken, oder eine Zwiebelbrühe darüber gemacht. Diese Tartuffeln müssen mit den Erd-Morcheln, so von den Italiänern un-

ter

ter demselben Namen zu uns gebracht werden, und blosse Erd-Schwämme sind, nicht vermenget werden. Siehe Erdbirnen.

Täschel-Kraut, wächst gerne in sandigen Boden, an Wegen und Feldern, hat längliche, gekerbte, rauhe, und an der Erden liegende Blätter, und weisse Blumen, aus welchen kleine Hülsen, in Gestalt eines Hertzens, wie täschlein entspringen. Es stillet das Nasenbluten; unter die Fußsohlen, oder unter die Achseln und auf den Nacken gebunden, oder nur in der Hand gehalten, dienet wider Blutspeyen, Blutharnen, Durchlauff und rothe Ruhr. Das Wasser davon thut wohl in Bauch- und Blut-Flüssen, zertheilet die Geschwulst der Weiber Brüste, wenn sie schwären wollen; in Tüchlein warm aufgelegt, heilet die Wunden.

Taschen-Krebse, haben den Nahmen von ihrer Form, weil sie rund sind wie eine Tasche, man nennet sie auch Krabben. An Grösse sind sie unterschiedlich, die meisten aber sind ohngefehr einer Faust groß. Ihre beste Zeit ist, wie bey dem andern Krebsen, im Frühling und Sommer, und die vornehmsten Theile an ihnen sind, der runde oder Taschenförmige Leib, unter dessen Schilde das inwendige gelbe, als das zarteste und schmackhafteste Stück verschlossen lieget; die zwey Scheeren, deren Fleisch auch nicht so gar hart; und die Füsse auf beyden Seiten, daran aber nichts zu erhohlen. Ihr Temperament kömmt zwar mit den Hummern überein, aber die ersten sind viel zärter, und also leichter zu verdauen, daher sie auch bessere Nahrung geben, und gesunder sind als die Hummers. Sie werden in der West-See mit Netzen gefangen.

Tatzen,

Tatzen, werden des Bärens seine Füße genennet.

Taube, ist ein gemeiner, bekandter und nicht gar grosser Vogel, dessen zwey Haupt-Gattungen sind, die wilden und zahmen Tauben. Dieser letztern Gattung sind wieder unterschiedliche Arten: Die gemeinen Feld-Tauben, welche eigentlich zum Nutzen bey der Wirthschafft in Tauben-Häusern gehalten werden, und die meiste Zeit des Jahres ihre Nahrung im Felde suchen: und die, so mehr zur Lust und Zierde bey den Häusern und Gemächern geheget werden, als da sind, die grossen türckischen oder Kropff-Tauben, die Rauchfüßigen, die gehaubten, die Pfau-Tauben, weil sie den Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten: und endlich die kleinen Lach-Tauben, welche Semmelfarbig auf dem Rücken, weiß auf dem Bauche sind; einen schwartzen Strich an der Kehle, gelbe Augen, und rothe Füsse haben. Das Tauben-Fleisch ist gesund sonderlich denen, so mit Gicht und Zittern der Glieder behafftet. Es soll auch für der Pest bewahren; doch ist alles nur von den jungen Nestlingen zu verstehen, weil die alten ein unverdaulich Fleisch haben. Der wilden Tauben sind dreyerley Gattungen: Die Ringel-Tauben sind grösser, als die Hauß-Tauben, haben einen weissen Ring um den Halß, davon sie den Namen führen, schöne graue Federn, am Halse blau-spiegelicht, rothe Augen, Schnabel und Füsse: Die Holtz-Taube ist der vorigen gleich, nur daß sie keinen Ring um den Halß hat, an Federn etwas blaulicher, auch im Heulen unterschieden, indem sie geschwinder heulet: Die Turtel-Taube ist die kleineste, nicht grösser als die

Lach-Taube, etwas bräuner auf dem Rücken, und weisser am Bauche, hat einen schwartzen Ring um den Halß und im Schwantze an den Federn einen weissen Strich, der, wenn sie im Flug den Schwantz ausbreitet, einen weissen Circul macht. Das Fleisch aller dieser Tauben, wenn sie alt worden, oder sehr fett sind, ist unverdaulich, und daher ungesund; die jungen aber werden vor niedlich und gesund gehaltẽ.

Tauben, oder wie es die Böttiger eineswegees auszusprechen pflegen, Tauben, sind die eintzelne Stücke, woraus allerhand Gefässe zusammen gesetzt werden, von grosser und kleiner Art; deren die, so zu Wein- und Bier-Fassen kommen sollen, in der Mitte breit, gegen die beyden Enden aber schmäler gemacht werden, wovon das mittlere Theil der Bauch, sodann der Halß, und das letzte das Haupt genennet wird. Anderer Gefässe Tauben gehen gleich aus.

Tauben-Hauß, ist bey einer Wirthschafft dasjenige Gebäude, darinnen die Feld- und Flug-Tauben gehalten werden. Solches muß nicht an andere Gebäude anstossen, sondern für sich um und um frey, auch von Waldungen und hohen Bäumen entfernet stehen. Es muß auch nahe bey einem Wasser, Teich oder Brunnen gelegen seyn, damit die Tauben theils selbsten ihren Durst löschen, theils auch ihren Jungen das Trincken im Kropffe zutragen mögen. Man pfleget es entweder auf Säulen zu setzen, und darzu eine, zwey, drey oder vier Säulen zu gebrauchen, welche dann in der Mitte um und um mit glatten Blech beschlagen werden müssen, damit kein schädliches Thier

hinan

hinan kommen könne, oder aber solches wie einen Thurn, rund oder eckigt zu bauen, und solcher für allen Raub-Thieren und Ungezieffer, als Mardern Katzen, Ratzen, Mäusen, Wieseln, Schlangen und dergleichen, wohl zu verwahren. Bey etlichen sind unter allerhand Ställe vor die Gänse und ander Feder-Vieh, ingleichen eben das Käse-Hauß zugleich mit angebracht. Einige lassen die Nester und Behältnisse der Tauben von Stroh, andere hingegen von Holtz, machen. Die meisten halten mehr auf die von Holtz, dann auf die strohernen, weil die Mäuse in diesen viel eher einnisten, dann in jene. Die Tauben lieben die Reinlichkeit, und muß man ihnen dahero fleißig den Mist und die Unsauberkeit ausräumen, auch können sie es wol leiden, und ist ihnen gar zuträglich, wann mit allerhand guten Kräuten, und wohlriechenden Sachen, in dem Tauben-Hauß, und auf denen Taubenschlägen, geräuchert wird.

Taubenschlag, ist ein Behältniß in dem obern Theile eines Hauses oder andern Gebäudes, darinnen Flug-Tauben gehalten werden; in demselben ist eine Oeffnung, entweder durch den Giebel oder durch ein Dach-Fenster, mit einem von Drat gemachten Schlag oder Fall-Gatter versehen, welchen man des Morgens früh, oder wenn die Tauben ausfliegen sollen, in die Höhe ziehen, und sie damit auch wieder einfangen, und denselben des Abends niederfallen lassen kan. Dieses Fall-Gatter wird so hoch aufgezogen, daß die Oeffnung denen Tauben zum Aus- und Einkriechen hoch genug, dem Raub-Vogel aber zu niedrig sey. Inwendig müssen

sen nach Proportion der Anzahl der Tauben genugsame Nester und Sitz-Stangen angemacht, und das gantze Behältniß dergestalt wohl verwahret seyn, daß kein schädliches Thier darzu könne.

Taucher, Wasser-Hun, ist ein wilder Wasser-Vogel, dessen unterschiedliche Gattungen, die aber wenig von einander unterschieden. Insgemein sind sie schwartz, oder braunsprenglich auf dem Rücken, weiß auf dem Bauche, haben einen langen, bey etlichen platten, bey andern, spitzigen rothen Schnabel, und kurtze, hinterwärts stehende Füsse, daher sie schwerlich gehen, und sich meistentheils auf dem Wasser, in Seen und Flüssen aufhalten. Etliche sind in der Grösse einer Ente, andere kleiner. Den Namen führen sie daher, weil sie ihre Nahrung zu suchen, unter das Wasser tauchen, und lange darunter bleiben können. Sie nehren sich von Gewürm und Fischen, und sind sehr fräßig. Ihr Fleisch ist schwartz, hart, und wegen seines Fischentzigen Geschmacks, untüchtig zu essen. In der Artzney soll das Hertz, gedörret und gepülvert, in Wasser eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; die Leber aber in Oel gebacken, mit wenigen Saltz gegessen, ein kräfftiges Mittel seyn, die von einem wütenden Hund Gebissenen zu recht zu bringen.

Tau-schlechtig, heist, wann ein wildes Thier im Thau gegangen, und die Tropffen am Korn oder Gras abgeschlagen.

Tausendgülden-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, so an dürren, doch etwas angefeuchteten und lichten Oertern, auf sandigen Wiesen, und in Wäldern wächset, Blätter, fast wie der Ysop, weisse

oder Fleisch-farbene Blüthen, und einen scharffen bitteren Geschmack hat. Es führet die wässerige, zähe und galligte Feuchtigkeiten aus, daher es bey viertägigen Fiebern, Scharbock, Gelber- und Wassersucht mit Nutzen gebraucht wird, auch die Würme austreibet. Das Kraut gepülvert, und in die Wunden gestreuet, heilet bald; der Safft dicke gekocht, oder mit Rosen-Oel und Wachs; zu einer Salbe bereitet, wird auf alte Schäden gebraucht. In den Apothecken hat man davon eine Conserve, Essentz und Saltz, so den Wassersüchtigen und Kindern, die mit Würmern behafftet, sehr dienlich sind.

Tausendschön, siehe Floramor.

Taw, Tau, heissen allerhand starcke Stricke und Seile, so auf den Schiffen pflegen gebraucht zu werden.

Tax, bedeutet den gesetzten Werth und Preiß, um welchen etwas soll verkaufft werden; sonderlich haben die Medicamente in Apothecken einen solchen Tax, welcher an etlichen Orten leidentlich, an etlichen aber ziemlich hoch, und daher billig einer Verminderung nöthig hätte.

Taxbaum, ist ein Baum, der nicht sonderlich in den Stamm, sondern nur um sich wächset, wie der Wachholder, darum er in die Gärten zur Zierde gesetzt, und unter der Schere zu allerhand Figuren, Pyramiden, Cronen, und dergleichen, gezogen wird. Er wächst auf steinigen Bergen, hat breite Tangeln wie eine Tanne, doch nicht so hart, und ist allezeit grün. Im May bekommt er grünliche Blümlein, und im Herbst länglich-runde Beerlein, mit einem weissen süssen Safft angefüllet, welche bey uns ohne Gefahr zu geniessen.

Tax-

Tazzetten, sind eine Art von Narcissen, deren es vielerley Gattungen und Farben giebt, als weisse, gelbe, bleiche, einfache, gefüllte, grosse, gemeine, früh- und spat- blühende. Die Kelche sind klein und fast einer Schale gleich; die Kiele haben auswendig eine dunckle, inwendig eine weisse Haut. Der grossen Tazzetten giebt es zweyerley, ein Theil hat vereinigte, das andere von einander gesonderte, oder zertheilte Blätter. Die vereinigten Tazzetten haben sechs weise breite Blätter, deren eines das andere auf sich liegen hat und träget: der Kelch ist in der Mitten, und hat gleiche Farbe. Die zertheilte oder von einander gesonderte, haben gleichfals sechs weisse Blätter, mit einem Becher von eben dieser Farbe; sie sind aber weit schmäler und mehr von einander getheilet, erstrecken sich auch in der Weite, oder in dem Umkreiß nicht so weit, als die erste. Die kleinen sind von denen grossen anders nicht unterschieden, als daß ihre Blumen kleiner sind. Die bleiche hat breite Blätter, und einen Becher von Citronen-Farbe. Die Gefüllte wird am höchsten geschätzet, so wohl wegen ihrer vielen Blätter, als auch, weil sie viel lieblicher, als die andere anzuschauen ist. Die Tazzetten lieben die Sonne, und ein Erdreich wie die Narcissen. Man muß sie vier bis fünff Zoll tief und neun bis zehen Zoll weit, von einander setzen. Nach dreyen Jahren werden sie ausgehoben, und die junge Brut davon abgenommen. Diese, und die Narcissen, wollen zu erst ausgehoben, aber auch zu erst wieder versetzet seyn. Wann sie so frühzeitig blühen, daß noch Reiffe zu besorgen, müssen sie des Nachts zugedeckt werden. Im Fall die Schei-

 de,

de, oder gleichsam der Schoß-Balg, darinnen sie stecken, so zähe ist, daß zu befürchten, die Blume möchte darinnen ersticken, kan man selbige mit einem Ritz eröffnen, und also der Blume heraus helffen. Die ausgenommenen Kiele müssen in einem trockenen Zimmer, bis zu Einlegung, verwahret werden.

Teer, ist ein klares, hartziges Oel, welches aus alten Fichten, Kiehn-Stöcken und Wurtzeln von Führnen Holtz, in gewissen darzu angerichteten Teer-Ofen, auf den Teer-Hütten von den Teer-Brennern, durchs Feuer ausgezogen wird. Es wird zwar auch in Deutschland an einigen Orten Teer gebrannt; es kommt aber das meiste aus Schweden, Norwegen und Finnland. Der Gothländische ist der beste unter allen. Es wird dessen jährlich viel tausend Fässer nach den See-Städten verführet, weil er eine, zum Schiff-Bau, unentbehrliche Waare ist, und das Tauwerck, und die Schiffe, so damit eingeteeret werden, im Wasser und Regen, vor das Anfaulen bewahren underhalten muß. Die Fuhr-Leute brauchen ihn, die Axen und Räder damit einzuschmieren.

Teich, siehe Damm.

Teppich, ist insgemein eine jede Decke, so über einen Tisch, Banck, oder Boden, zur Zier ausgebreitet wird, sie sey von Tuch, Sammet, oder andern Zeug. Insonderheit werden sog enannt gewisse Decken, so zu obigen Gebrauch, oder auch zu Bekleidung der Wände, eines Prunck-Zimmers, absonderlich bereitet werden, von Leinen, Wollen u. Seiden, zuweilen mit Gold und Silber unterzogen; der-

gleichen

gleichen man gewebte und gewirckte hat. Bey den Türcken und übrigen Morgenländischen Völckern, sind die Teppiche in starcken Brauch, weil sie keine Stühle brauchen, sondern an der Erde auf Teppichen sitzen, auch wohl schlaffen, uud alle ihre Zimmer damit belegen. Die Persianischen Teppiche werden vor andern hoch gehalten.

Termin, ist insgemein eine jede Frist oder Ziel, welche gesetzet wird etwas zu leisten. Also heissen Termine und terminliche Zahlung, wann eine Zahlung auf gewisse bestimmte Zeiten und Zieler geschiehet. Ins besondere und im Rechts-Gang, ist es die Zeit, und der Tag, da einer eingeladen wird vor Gericht zu erscheinen.

Terpentin-Baum, ist ein mittelmäßiger Baum, hat einen dicken Stamm mit vielen Aesten, die Blätter sind lang, wie am Eschen-Baum, doch aber dicker und feister. Er träget kleine moßichte und ...he Blüthen, worauf kleine, länglicht-runde und ...te, hartzige und wohlriechende Früchte, so Trauben-weise beysammen hangen, folgen. Dieser Baum giebet ein weiches Hartz, welches Terpentin genennet wird. Dieses ist am besten, wann es flüßig, ... durchsichtig, weiß, scharff und wohlriechend ... wächst vornemlich in der Insul Chio, in Cypern ... Syrien. Die Blätter, Früchte und Rinde haben mit dem Mastix-Baum einerley Würckung. Terpentin lindert die Schmertzen, dienet zu Wunden, bricht und treibet den Stein, ist gut ... Lungen-Husten, Schwindsucht, Podagra, Unreinigkeit der Mutter, Verstopffung des Harns, ...er Bauch-Fäule.

Terzerol, ist eine Art von halben Pistolen, und Sack-Pufferten, so man bey sich tragen, und sich auf den Nothfall damit wehren kan.

Teufels-Abbiß, siehe Abbiß.

Teufels-Dreck, Teufels-Koth, ist ein weißlichter oder vielmehr gelblichter Saft, der wie ein Gummi erhärtet ist. Er kommt aus Asien, und sonderlich aus Syrien. Seinen Namen hat er von seinem entsetzlichen Knoblauchs-Gestanck, der fast unerträglich ist. Das Gewächs, aus dessen Wurtzel der Teufels-Koth durch eine Presse gepresset wird, ist von zweyerley Arten: Das erste ist staudig, wie Wasser-Felben; das andere ist viel fruchtbahrer, und der Safft, der aus den Wurtzeln dieses Gewächses, die den dicksten Rettichen gleichet, gepresset wird, ist mehr eine Gummi- als Hartz-Art.

Teufels-Milch, siehe Esels-Milch, it. Wolffs-Milch.

Thau, wird des Tages über von der Hitze der Sonnen, als ein subtiler Dampff in die Höhe gezogen, bey hellen Nächten aber von der Kälte zusammen, und als eine wässerige Feuchtigkeit zurück auf die Erde getrieben. Er befeuchtet und erquicket zwar mit seiner Nässe die Pflantzen und Gewächse der Erden; wann er aber zu starck fället, so thut er denenselben, nebst der darauf folgenden Sonnen-Hitze, grossen Schaden, indem die Blätter dadurch entzündet, und wie durch einen Rost beflecket, und in Fäulung gebracht werden, wie er dann auch so gar das leinene Tuch anzugreiffen, und dem Viehe, so dergleichen Kräuter frisset, den Durchlauff zu erregen pfleget.

Häuffiger und vieler Thau, ist einer klaren Lufft und guten Wetters Vorläuffer; so aber kein Thau auf die Orte fället, wohin er sonst zu fallen pfleget, da folget bald Regen und Wind, es wäre dann, daß er vom Wind verzehret würde.

Thau-Wurtzel, siehe Tage-Wurtzel.

Thee, ist ein Gewächs, so aus Sina zu uns gebracht wird. Es ist ein Strauch, der wie ein Rosen-Stock aussiehet, und überall mit Blumen und Blättern bedecket ist. Die Blätter sind zart und dunckel grün, forne zugespitzt, nicht einerley Grösse, sondern die an den untersten Zweigen sind die grössesten, und fallen immer kleiner, je höher sie sitzen. Sie sind auch unterschiedener Güte, und die kleinsten die besten. Der Strauch wächst nicht wild, sondern wird gebauet. Die Zweige tragen zuerst grüne Knospen, aus welchen weise Blümlein brechen, wie an unsern Hagedorn. Diese setzen zuletzt einen Knopff, der einen schwartzen Saamen führet, aus welchem junge Pflantzen erzogen werden, die nach dreyen Jahren zu versetzen taugen. Die Blätter werden nach und nach, fast täglich, abgenommen, und im Schatten getrocknet. Die Eigenschafft und Würckung des Thees, ist nicht allein die Glieder- sondern auch Haupt- und Brust-Kranckheiten zu vertreiben. Er ist auch dienlich in Podagra, Sand und Grieß, item den Augen-Flüssen, Schwermuth des Haupts, dem Schwindel, der Engbrüstigkeit, dem Hertzklopffen ꝛc. zu widerstehen, wie auch den schwachen Magen zu stärcken, mit oder ohne Betonien. In Summa, man hält dafür, daß er die Kräffte des Menschen stärcke, und die Zu-

 fälle,

fälle, so demselben aus böser Lufft, und sonsten entstehen können, verhüte. Allein, die Warheit zu bekennen, so haben wir in Deutschland an solchen Kräutern keinen Mangel, die eben so viel, und vielleicht noch mehr, als Thee und Caffee thun; dann die Mittel, die bey und um uns wachsen, treffen am besten mit unserer Natur überein, weil sie einerley Lufft und Clima haben. Warum gebrauchen wir uns nicht der edlen Salbey, welche doch von den Niederländern nach Ost-Indien geführet, und von diesen Barbarn, als eine Waare von sehr hohen Werth gekauffet, und ebenfals wie Thee gebrauchet wird. Haben wir nicht Proben, daß das Wasser, in welchem Ehrenpreiß, wie Thee und Caffee, gesotten worden, grossen Nutzen gethan? Was thut nicht Gamanderlein in Glieder-Schmertzen? das Tausendgülden Kraut, curiret perfect die Fieber; ein Quintlein davon gegeben, ist so gut als die China Chinä. Stein-Leber-Kraut, thut Wunder im Anfang der Lungensucht, it. Maßlieben in Milch gesotten. Was Ruhm haben nicht die Wachholder-Beere bey den Nordischen Nationen? Es ist wohl wahr, was man im Sprüchwort sagt: Unsere Sachen, die weit besser sind, verachten wir; und der Ausgang weiset, daß das verachtete besser, als das belobte, gewesen sey. Kayserthee, kömmt aus Japan, und hat, nebst dem jungen Thee, oder der Thee-Blume, einen weit bessern und gantz andern Geschmack, als die andern, und je grüner der Thee, oder dessen Wasser, je besser ist er: Derjenige aber, der etwas röthlich aussiehet, ist alt, und wird in Indien Thee-Boy genen-

net

net. Auch wird der Ehrenpreiß, Europäischer Thee genennet.

Thee-Schälgen, siehe Caffee-Schälgen.

Theriac, ist eines der besten Artzney-Mittel, in Form einer Lattwerge, welches überall bekandt ist. Es ist aber ein Compositum, welches eben wie der Mithridat in Venedig, und vielen andern Städten, von Kunst-erfahrnen Apotheckern und Materialisten gemacht wird, und ehe solches kostbare Artzney-Mittel vermischet wird, vorhero, durch die darzu verordnete Doctores Medicinæ, durchgesehen, examiniret und visitiret werden muß. Der Theriac aber ist schwärtzer, hitziger und stärcker, als der Mithridat, und ist wohl heutiges Tages fast keine Stadt in Europa, welche dessen mehr, als Venedig und Franckfurt am Mayn, verkaufft; wiewohl er auch in andern grossen Städten, wo berühmte Apothecken anzutreffen, kan aufgeleget werden.

Theriac-Kraut, gemeiner Baldrian, wächst in waldichten Gebürgen, wird aber meist in Gärten gehäget. Das Kraut, sonderlich die Wurtzel, eröffnet, treibet Schweiß, Harn, Monat-Zeit, und Reinigung nach der Geburt, widerstehet dem Gifft, dienet für verstopffte Leber, Gelbsucht, Harn-Winde, dreytägige und gifftige Fieber, Pest, Seitenstechen, innerliche Wunde, Brüche und blödes Gesicht.

Theurung, heisset eigentlich, wann wegen Mißwachs, oder anderer Land-Plagen, die Lebens-Mittel, und sonderlich das Getrayde, hoch im Preiß aufsteiget, daß es das Volck nicht bezahlen kan. Weilen nun ein solch Unglück gefährliche Folgen nach sich zu ziehen pflegt, wird in guten Policeyen

sorgfältig dahin getrachtet, wie demselben beyzeiten vorgebauet, und wo es nicht gantz abzuwenden ist, dannoch möglichst gerathen werde. Unsere Vorfahren haben Kornhäuser angelegt, bey guten Zeiten mit Vorrath angefüllt, und im Nothfall dem gemeinen Wesen daraus Hülffe gethan. Wann heut zu Tag Theurung entstehet, sucht man ihr damit zu rathen, daß die Ausfuhr des Getraydes verbotten wird, daß denen, die das Korn um ihres Wuchers willen auffkauffen, gesteuert wird, daß der vorhandene Vorrath verkaufft werden muß, auch wohl Zölle und Auflagen erlassen werden, um dadurch die Zufuhre von aussen zu befördern. Wann man bedencket, wie schlecht der Preiß, derer zu des Menschen Unterhalt nöthiger Dinge, vor ein paar hundert Jahren gewesen, und wie hoch hingegen er heut zu Tag gestiegen, so kan man sich hierüber nicht gnugsam verwundern.

Thier, nennet man auch ein Stück Wild oder Hündin.

Thier-Garten, ist ein Ort, wo das Wild eingeschlossen gehalten wird. Es ist ein Werck, mehr zur Lust für grosse Herren, als zum Nutzen für einen Landmann. Einen guten Thier-Garten einzurichten, wird erfordert eine vermischte Holtzung von Eichen, Buchen, und andern wilden Obst, wie auch ein dickes Gestäudig, darunter das Wild seinen Stand nehmen könne: Der Ort soll Gras-reich seyn, damit das Wild seine Weide finde. Es soll auch ein Fluß oder Bach durchfliessen, oder frische Quellen und Teiche vorhanden seyn zur Träncke. Der Ort soll mit einer Mauer, oder starcken Plan-

cke

cke, umgeben seyn, damit die nützlichen Thiere nicht hinaus, und die schädlichen nicht hinein können. Die Grösse richtet man nach der Gelegenheit und dem Vorhaben: an bequemen Orten werden Scheunen oder Rauffen angeleget, darinn das benöthigte Heu aufgelegt, und im Winter dem Wild fürgegeben wird. Das Wild, so gemeiniglich in Thier-Gärten eingeschlossen wird, sind Hirsche, Rehe und Hasen, wie auch Damm-Hirsche; wilde Schweine thun nicht gut es sey dann in sehr weit umfangenen Thier-Gärten, und wo zu ihrer Nahrung Genüge an Eicheln, und wilden Obst vorhanden.

Thor, ist eine grosse Oeffnung, durch welche man in einen beschlossenen Ort fahren kan, worinn es von der Thüre unterschieden, so allein den Fußgängern dienet. Ein Thorweg ist ein grosser Durchgang, da man mit einem Wagen in ein Hauß oder Hof durchfahren kan, und wird gemeiniglich mit einem Bogen geschlossen.

Thran, ist eigentlich ein Oel, das von dem Fett, oder Speck der Wallfische, See-Hunde, Wallrussen und anderer See-Fisch bereitet wird. Der weisse Kron-Thran ist der beste, welcher von Weißgerbern, Corduanern und andern Leder-Bereitern, die ihn auszukochen wissen, gekaufft, und, das Leder damit zu bereiten, gebraucht wird. Der braune Thran ist der schlechteste, und wird meistens zum Verbrennen in Lampen genutzet. Im Einkauf siehet man darauf, daß kein Wasser unter dem Thran stehe, noch daß er auf dem Boden Hefen habe. Diese Hefen, oder das Dicke, wissen nur die Seiffensieder zu nutzen und zu gebrauchen.

Thränen des Hirsches, ist ein Behältniß unter den Augen des Hirsches, welches etwas länglich, fast eines Gliedes tief, in den Kopff gehet, in welchem sich, eine braune, zähe, mit kurtzen Härlein vermengte starck-riechende Materie sammlet, wie ein erhärtetes Wachs. Ob sie aus den Augen dahin fliesse, oder bey dessen starcken Erhitzen aus dem Schweiß sich sammle, ist bey den Naturkündigern noch nicht ausgemacht. Sie sind ein vortreffliches Mittel wider Gifft, und gifftige Kranckheiten, und mögen dem Bezoar gleich geachtet werden.

Thüre, ist ein Oeffnung in der Wand, dadurch man in das Gebäude, und aus einem Zimmer in das andere gehen kan. In Rechten ist versehen, daß eine Haußthür nicht gegen die Strasse, sondern einwärts in das Hauß aufschlagen soll. Eines andern Thür aufbrechen, ist den Hauß-Frieden gebrochen; doch ist es in Feuers- und anderer dergleichen Gefahr, erlaubet. Was in der Haußthür geschiehet, wird geachtet, als ob es in dem Hauß geschehen wäre. Wer eine Thür offen läßt, macht sich einer Verwahrlosung schuldig, und ist den daraus entstandenen Schaden zu ersetzen schuldig.

Thymian, Römischer Quendel, ist ein niedriges Kräutlein mit schmalen, spitzigen und dunckel-grünen Blättern, samt einen purpur-blauen Blümlein, von angenehmen Geruch, und scharffen Geschmack; wird bey uns in Gärten gehalten, und aus dem Saamen, oder durch Zerreissung der Stöcke vermehret. Man braucht es in Apothecken, weil es eine erwärmende, zertheilende, stärckende Krafft hat. In der Küche dienet es zur Würtze an verschiede-

schiedene Speisen, um selbige damit schmackbar und kräfftig zu machen.

Tingiren, eintauchen, färben, dergleichen geschiehet, wenn man siedend heiß Wasser auf die Kräuter gießt, da das Wasser die Krafft aus denselben ziehet, und sich färbet, wie mit dem Thee zu geschehen pflegt; sodann heißts, es tingiret.

Tiraß, ist ein grosses Netz, womit das kleine Weidewerck gefangen wird. Es gehöret darzu ein wohl abgerichteter vorstehender Hund, und ein Falcke. Zu dem Lerchen-Fang braucht man nur einen kleinen Baum-Falcken, und wenn die Lerche aufgestossen, schwingt man das Fälcklein von der Hand, so fält sie bald, und wird mit dem Tiraß bedeckt. Auf die Wachteln und Hüner hat man eines Hundes nöthig, der sie aufsuche; wann nun dieser stehet, wird mit dem Tiraß geeilet, und die Hüner überdecket. Wann man hiebey einen Falcken hat, der reviret, so halten sie lieber, und gehet es damit lustiger und geschwinder zu, als mit dem Treib-Zeug. Die Zeit hierzu gehet bald nach Jacobi an, auf den frisch abgeschnittenen Stoppeln.

Tisane, ist ein mit geschälter Gerste und Wasser abgesottener Tranck, der nach Gelegenheit mit Süßholtz, Corinthen, Sauerampffer, oder andern Kräutern, versetzet wird. Es ist ein kühlender, und den Durst löschender Tranck, welcher den Krancken, in Fiebern und sonst, wann Wein und Bier, als hitzige und gährende Geträncke nicht dienen, verordnet wird. Was schon zu seiner Zeit Hipocrates von dem Nutz der Tisane geschrieben, ist bis auf unsere Zeit durch die tägliche Erfahrung, bestättiget worden.

Tisch,

Tisch, ist bekandter massen ein etwas erhöhetes Gestell und Haußgeräthe, sowohl vor Haußvätter, als auch Handwercks- und andere Leuthe, allerley Sachen drauf stellen, verbreiten und bequem verrichten zu können. Wie man in der Stube einen Speise-Tisch, in der Küche einen Anricht-Tisch, im Laden einen Rechen-Tisch, auf dem Marckt einen Waaren- und Wechsel-Tisch, die Tuchscherer ihren Scher-Reibe-Schmütz-Tisch u. s. f. haben.

Tobsucht, siehe Tollheit.

Thon, Leimen, ist eine weisse oder graue fette Erde, die sich in allerley Gestalt formen läßt, wenn sie getrocknet, nicht zerfällt, und durch Feuer zu einen Stein kan gebrannt werden. Der Thon ist mancherley, feiner, grober, fetter oder magerer. Wer eine solche Grube, daraus der Thon kan gegraben werden, auf seinen Güthern hat, besitzet eine einträgliche Sache, vornemlich wenn die Thon Erde gut und zart ist. Bey Waldenburg wird absonderlich schöner Thon gegraben, der vortrefflich hartes Gefäß giebet, das seines Ruhms wegen in gantz Europa verführet wird. Es ist der Thon nebst dem Leim die Haupt Materie der Töpffer, woraus sie Töpffe, Schüsseln, und andere Dinge bereiten.

Toll-Aepffel, das Gewächs hat einen einigen, starcken, und rauhen Stengel, eines Fusses hoch mit langen, breiten, und haarigen Blättern, trägt gestirnte, weißlicht- oder röthlichte Blumen, und länglich runde Früchte oder Aepffel, so mit einer glatten Schaale überzogen, inwendig aber voll safftigen Marcks seyn, und einen weißlichten platten Saamen haben. Dieses Gewächs wird nur hin und

wieder

wieder in Gärten gefunden, die Frucht auch nur in Indien zum Speisen gebraucht, und soll zum Bey-Schlaf reitzen; giebet aber sonst eine ungesunde Nahrung.

Tollheit, Tobsucht, ist eine beständige, starcke Unsinnigkeit, mit einem hitzigen Fieber, Wachen, Schreyen, und andern hefftigen Zufällen mehr oder weniger, nachdem die Kranckheit gelinde oder böse ist, begleitet; entstehet aus einer Entzündung der Hirn-Häutlein, von der Wallung eines scharffen versäuerten Geblüts, wenn solches durch heftige Bewegung sich stößt, oder austritt, wodurch die Lebens-Geister in dem Gehirn gehemmet werden. Bisweilen wird das Gehirn nicht selbst davon angegriffen, sondern ein ander Theil, welches aber seine Empfindlichkeit dem Gehirn mittheilet.

Tonne, ein Faß Gebind von gewisser Grösse, nach welchen vornemlich flüssige, zuweilen aber auch trockene Sachen ausgemessen werden. Eine Tonne Bier oder Wein hält 100. Maaß, und weil die Maasse oder Kannen nicht allenthalben gleich, so ist auch das Gebinde unterschiedlich. Butter, Heringe, Saltz, werden nach Tonnen verkaufft, und an einigen Orten, sonderlich in Pohlen, allerley Getraid und Körner mit Tonnen ausgemessen. Eine Tonne Goldes hingegen ist eine Müntz-Rechnung, und hält eine Summa von 100000. Gülden oder Thalern, nach den gebräuchlichen Müntz-Sorten eines jeden Landes.

Torff, Turff, ist eine Art fetter, und mit Heyden-Wurtzeln durchwachsener Erde, so zu Rasen ausgestochen, an der Sonne getrocknet; welche an

den

den Orten, wo Holtz-Mangel, oder dasselbe zu theuer ist, an statt der Feuerung gebraucht wird, sonderlich wird dessen viel in Holland, Hamburg, Brämen, Oldenburg, und andern Orten in Nieder-Sachsen, verbrannt, er giebet aber einen übeln Geruch, und ist damit nicht so gut als mit Holtz zu heitzen: indessen ist er doch wohlfeiler.

Tormentill, Siebenfinger-Kraut, wächst in Wäldern, auf den Wiesen und Bergen. Die Wurtzel treibet den Schweiß, wiederstehet dem Gifft, stärcket das Hertz, dienet für die Fleck-Fieber, allerley Bauch- und Blut-Flüsse, Schwindsucht, Frantzosen, Wunden und Würme. Das Pulver von der Wurtzel in die Wunden gestreuet, stillet derselben Bluten. Das Kraut heilet äusserlich, auch die Natter-Bisse.

Trab, Traben, ist ein starcker Gang des Pferdes, da es den rechten Vorder- und lincken Hinter-Fuß zugleich fortsetzet, und also Wechsel-weise den lincken Vorder- mit dem rechten Hinter-Fuß. Auf der Reut-Schule werden durch den Trab die jungen rohen Pferde ausgearbeitet, und die neu-angehenden Reuter fest im Sattel zu sitzen, dabey auch sich mit den Knien und Bügen recht zu schliessen, Leib, Hände und Füsse recht zu führen, und die Straffen und Beyhülffen denen jungen Pferden, in einem oder andern Mangel, wohl und zu rechter Zeit zu geben, angewöhnet. Durch den Trab werden die Eigenschafften des Pferdes erkennet, die Glieder aus einander gebracht, der Rücken gestärcket, die Haltung des Kopffs und Halses besser eingerichtet, die Füsse sicherer und leichter, und das

gantze

gantze Pferd gesetzt und wohl geschickt. Ein jung Pferd soll man allzeit zu erst auf die rechte Hand die Volta dreymal, dann eben so vielmal auf die lincke, und wieder so viel auf die rechte vorbringen, und jedesmal pariren lassen. Wann ein Pferd sehr auf den Zaum dringet, muß mans etliche Tage in einer engen Volta herum traben lassen, und wol mit dem Nasen-Band regieren, so wird es hurtiger werden, und künftig in einer weiten Volta desto leichter galopiren. Die Pferde, so einen schweren Trab haben, werden Traber oder Hochtraber genannt. Vor dem Wagen lässet man die Pferde gerne einen Trab gehen, zu reuten aber wird es dem Pferde zwar leichter, als der Galopp, aber dem Reuter desto schwerer.

Traben, wird von den Wölffinen und Wölffen gesagt, wann sie Jungen haben.

Träber, Traben, Seih, heissen die überbleibenden Hülsen, von dem Geträyde oder Maltze, daraus man Bier gebrauet hat. Die Träber sind ein gut Futter vor die Schweine, Kühe, Ochsen, Enten, Gänse, Hüner und ander Vieh, wann sie ihnen, zumal mit andern Gefresse untermenget werden. An etlichen Orten, wo man eine grosse Vieh-Zucht hat, und dabey das Brau-Wesen starck gehet, sind

Träber-Gruben, in denen Brau-Häusern angebracht, und solche inwendig mit Ziegel oder andern Steinen ausgefüttert, darein schüttet man die Träber, und tritt sie mit den Füssen, oder stampfft sie mit andern Instrumenten fein feste ein, daß sie recht dichte auf einander liegen. Wann man hernach Wasser drüber hergiesset, so bleiben sie gut, weil eine Hand voll da ist.

Träger, ist im Bau ein starckes Zimmerstück, welches in breiten Gemächern quer durch mitten unter die Balcken gezogen, und mit Boltzen an dieselben geheftet, oder in der Mitte von einem Ständer gehalten wird, damit die Balcken sich nicht biegen. In Rechten wird ein Träger genennet derjenige, welcher eine Pflicht oder Schuldigkeit, die einem andern und mehrern oblieget, vor ihn oder sie zu leisten, übernimmt.

Tranck, Geträncke, ist alle Feuchtigkeit, so dem Menschen zum Trincken dienet. Dieselbe war im Anfang schlecht, da sich die ersten Menschen mit blossem Wasser begnügten; nachgehends ist der Wein aufkommen, der aber wie noch heut zu Tage, in den Wein-Ländern geschiehet, mehr als eine Würtze, und nur das Wasser zu verbessern, gebraucht wird. Die Noth, oder der Fürwitz, hat mit der Zeit auch aus andern Früchten den Safft zu pressen, und einen Tranck daraus zu bereiten gelehret. Wo es an Wein gemangelt, hat man das Wasser durch Kochen mit allerhand Getrayd oder Kräutern, auch mit Honig, zu einem gesunden und angenehmen Tranck zu bringen, gelernet. In den äusserlichen Morgenländern wird der Thee, als ein ordentlich Geträncke; und in denen, so uns näher gelegen, der Coffee warm genommen, dagegen die Europäer mehr von kühlen Geträncken halten, es auch wohl im Sommer mit Eis einfrischen. Die Aertzte rathen, daß alte Leute, nach Proportion, mehr an Tranck, als an Speise, zu sich nehmen sollen. Siehe Geträncke.

Träncken, wird gemeiniglich nur von denen Pfer-

Pferden gesagt, und heisset so viel, als dieselben sauffen lassen, oder ihnen zu trincken vorgeben. Mit dem Träncken müssen die Pferde wohl in acht genommen werden, und zwar vornemlich, daß man solche kein gar zu kaltes Wasser trincken lasse, dann solches ist alten und jungen Pferden, insonderheit aber denen tragenden Stutten, zum höchsten schädlich, also, daß eine Stutte von einem einigen kalten Trunck verwerffen kan; daher soll man das Wasser, das die Pferde trincken sollen, im Stall in einem hölzernen saubern Gefässe, oder Tränck-Eymer, aufbehalten, und zwar, daß es zum wenigsten jederzeit eine Nacht im Stalle gestanden sey, ehe mans den Pferden vorhält, sonderlich, wann man keine andere Gelegenheit hat, und das Wasser aus dem Zieh- oder Schöpff-Brunnen nehmen muß: Dann diese Wasser sind gemeiniglich kälter und härter, als die fliessenden und Röhren Wasser, wovon die fliessenden denen Pferden am gesündesten sind. Man hat auch darauf zu sehen, daß das Trincken der Pferde rein, und kein Stroh, Koth, Federn, oder dergleichen Unflat darinnen sey; wann aber sonst ein Wasser trüb, schadet ihnen solches nichts. Weil auch auf der Reise die Pferde mit den Träncken gar bald verwahrloset seyn, soll man sie niemalen eher trincken lassen, bis sie erstlich wohl abgekühlet seyn, und ein gut Theil mit frischem Wasser genetztes Heu vorhero gefressen haben. Lässet man sie, wie die Ungarn mit ihren Pferden zu thun pflegen, aus allen Wassern trincken, sonderlich, wann sie warm worden, so brechen sie durch, daferne sie es nicht von Jugend auf also gewohnt sind, und gehet das Fut-

der meisten theils unverdauet von ihnen; sonderlich soll man sie aus denen Wassern, wo Flachs in der Röste liegt, weil es ihnen höchst schädlich, nicht trincken lassen.

Trappe, ist ein grosser ansehnlicher Vogel, mit einem starcken Schnabel, ungestaltem Kopff, weiten Ohr-Löckern, einer forne Bein-harten, auf den Seiten, wie eine Säge gezahnten Zunge, einem langen Aschen-farben Halß, dunckel-farb und schwartz, mit roth untermengt gesprengtem Rücken, weissen Bauch, starcken nnd hohen Füssen, mit Schuppen bedeckt, deren jeder drey Zeen, und kurtze Klauen hat, und eimem fast Ellen langen Schwantz, von rothen, schwartz gesprengten, und weiß-vermischten Federn. Der Hahn ist dem Huhn gleich, ausser, daß er grösser, und an der Kehle einen Fingers-langen Bart, von wenigen schmechtigen weissen Federlein hat, welche, wenn er sich erzürnet, zu beyden Seiten hinaus strotzen. Er pfaltzet in der Fasten-Zeit, und breitet sich alsdann mit seinen Federn, wie der Auerhan, nur daß er keinen Laut von sich giebet. Er hat mehr dann ein Huhn. Diese scharren eine Grube, an einem abgelegenen Ort, in den Haber-Feldern, bringen zwey gelbliche Eyer, und legen sie auf den blosen Erdboden, sitzen fest auf der Brut, bringen nach vier Wochen aus, und führen ihre Jungen ins Geträyde. Wann sie so nahe gescheuchet werden, daß sie aufstehen müssen, tragen sie die Eyer an einen andern Ort. Sie nähren sich mit grüner Saat, und mit allerley Körnern, greiffen auch die junge Brut von kleinen Vögeln, Wachteln, und Feld-Hünern,

all.

an. Auf den Winter verliehret er sich, und wird alsdann nur selten in warmen Feldern gesehen. Er gehöret unter das hohe Wildpret, und werden von ihm eben die Redens-Arten, wie bey dem Auerhahn, gebraucht. Der Trapp ist ein verzagter, furchtsamer Vogel, der, so bald er jemand von weiten siehet, oder Hunde bellen höret, bald aufstößt. In Rüb- und Kohl-Feldern stehen sie gerne, und weil sie sich langsam und schwerlich erheben können, werden sie mit raschen Wind-Hunden gefangen. Er ist der grösseste unter allem Feld-Geflügel, und manchmal 15. biß 18. Pfund schwer, sonderlich die sogenannten Trapp-Gänse, dann die Stein-Trappen sind etwas kleiner. Das Fleisch ist hart und schwartz, sonderlich von den Alten, an den Jungen ist es nicht ungeschmack, wohl zu verdauen, und nährend: Diese sind bey uns ein Herren-Essen, und werden gebraten. Die Alten dienen besser in Pasteten, wann sie zuvor, wie andere dergleichen grosse Geflügel, zubereitet worden.

Trauben, sind die Frucht des Weinstocks, welche von vielen, wegen ihrer Schönheit und Lieblichkeit, allen andern vorgezogen wird. Sie bestehet aus vielen Beeren, welche rund, oder länglicht, grün, gelblicht, roth, bräunlich, oder schwartz, grösser oder kleiner, nach den verschiedenen Gattungen der Stöcke, mit einer dünnen Haut, nicht gläntzend, sondern gleich wie angelauffen, inwendig voll süsses Saffts, mit einem oder mehr Kernen, an eigenen Stielen, um den Kamm also stehen, daß ihrer viele gleichsam nur eine Frucht von ziemlicher Grösse machen.

Traubenkraut, wächst in Italien und Franckreich

reich wild bey uns aber wird es in Gärten gehalten. Es hat Blätter wie jung Eichen-Laub, und seine Blüthe sammt den Saamen stehen Trauben-weise dick in einander. Es wird gebraucht in Brust-Kranckheiten, Husten, Leber- und Nieren-Kranckheiten, und deswegen ist in den Apothecken aus dem gantzen Kraut, wann es blühet, ein Wasser, und aus den jungen Blättern, eine Lattwerge zu haben.

Treibe-Holtz, siehe Walcher-Holtz.

Treiben, heissen die Jäger, wann man aus einem Ort das Wildpret mit Mannschafft in den andern treibet.

Treib-Körner, siehe Spring-Körner.

Trenchiren, zerschneiden, wird eigentlich genommen für das Zergliedern und Vorschneiden der Speisen, die auf einer wohl garnirten oder besetzten Tafel, bey Hochzeiten, und andern Gastereyen, aufgetragen, und von einem aus der Compagnie, entweder aus Höflichkeit, oder Schuldigkeit, reinlich und zierlich zerschnitten, und den anwesenden Gästen vorgeleget werden.

Trense, ist ein leichtes und subtiles Mund-Stück ohne Stangen, damit man sonderlich die Ungarische, Pohlnische und Türckische Pferde, zu zäumen pfleget. Die Trensen sollen eines Fingers dick, und mit grossen Ringen auf beyden Seiten versehen seyn, nicht allein wegen der nöthigen Stärcke und Verschonung des Mauls, sondern auch, daß selbige sich nicht durch das Maul ziehen, und allerhand Unordnung verursachen. Sie sind in gewisser Maaß, bey theils Pferden, und zu gewisser Zeit, nöthig, nützlich

und wohl anständig zu gebrauchen, und zwar 1) wann man ein Pferd einen starcken Lauff verrichten lässet, und keines Aufhaltens nöthig hat; 2) welchem Pferd von Stangen das Maul verwundet; 3) vor junge Fohlen zum Auffstellen und Arbeiten: 4) vor Pferde die vom Außliegen des Mund-Stücks gewohnt sind, die Zunge heraus zu strecken, 4) welche im Maul kützlich; 6) die ein durchbrochenes und gantz vernichtes Kinn haben/ und vor grosser Unempfindlichkeit keine Kinn-Kette fühlen; 7) welche so sicherer Schenckel seyn, daß sie gantz keine Versicherung des Zaums bedürffen, und aller ihrer Schulen mächtig sind; 8) bey denen Paß-Gängern, je freyer deren Kopff ist, je weniger ihr geschwindes Avanciren verhindert wird; 9) bey einem Reit-Pferd, das geschwinde Fortkommen zu befördern, auch bey denen Hand-Pferden, zum Beyherführen und Wasser-Reuten; und endlich 10) bey den Post- und Soldaten-Pferden, hurtige und geschwinde Ritte zu thun.

Treppe, ist ein aufwärts gehender Weg, welcher mit Stuffen von unten auf in die höhern Orte führet, sind entweder gerade, oder Wendel- und Schnecken-Stiegen. In gemeinen Gebäuden sind sie von Holtz; in grossen Häusern, Pallästen und Schlössern, von Stein, da aber wohl zuzusehen, daß ein harter Stein darzu genommen werde, damit sie nicht ausgetreten, und zum steigen unbequem werden.

Trespe, ist ein Mißgewächs, oder Unkraut, fast dem Haber gleich, hat aber kleinere Halmen und Kraut; es hat auch weisse ausgebreitete Aehren,

ren, und länglichte graue Körnlein, dem Haber nicht ungleich. Es findet sich unter dem Getrayde, und wird mit demselbigen zugleich reiff.

Trestern, sind die ausgepresten Hülsen von den Weintrauben. Wann man Wasser darauf geußt, und vergähren lässet, wird Lauer- oder Trester-Wein daraus, so einen Tranck für das Gesinde abgiebt. Einige zwingen auch einen Brandewein heraus.

Tripolium, Wasserstern-Kraut, wird an fliessenden Wassern gefunden, hat anfangs dicke, grüne Blätter, und bekommt hernach einen geraden Stengel ein paar Spannen hoch, und auf dessen Gipffel Blumen, deren mittelstes gelb, rund herum aber mit Himmel-blauen Blümlein besetzet wird. Die Wurtzel dieses Krauts, welche weiß und holtzigt ist, wird gebraucht bey Wassersüchtigen, das Wasser durch den Stuhlgang und Urin abzuführen; der Safft ist zu allerhand Wunden dienlich.

Trisenet, heisset, wann man gebähete Semmel-Schnitten mit gestossenen Zucker und Gewürtz bestreuet, mit Wein begeußt, und bey gebratenen Türckischen Hänen, Capaunen &c. mit auffsetzet.

Trog, ist ein inwendig ausgehauener bey Haußwesen so nützlich- als nöthiger Klotz, theils in die Länge zum Backen, daher er auch der Back-Trog heisset; inwendig bauchig, und rund ausgearbeitet, damit der Teig sich nicht in die Winckel verschlupffe; deswegen bey den Beckern unentbehrlich: oder auch als eine Anricht-Schüssel vor die Schweine, so auch in der Schweins-Kove Erd-

Nieth-

Nieth- und Nagel-fest gemacht ist; theils ins gevierdte, so ledig stehet, und hin und wieder gesetzt werden kan, nach des Hauses Gelegenheit, das grobe Futter vor das Vieh zu zerstossen, daher es auch der Stoß-Trog genannt wird. Den Lösch-Trog brauchen gleichsfalls die Becker, wann sie das Feuer aus dem Ofen ziehen wollen, daß sie vorher den Kehrwisch im Lösch-Trog eintauchen. So sind auch Wasser-Tröge bekandt; und in den Küh-Ställen finden sich Tröge vor die Küh, die an einigen Orten steinern sind, so daß jede à part frisset: Ob nun dieselben zwar beständig sind, und das Futter in solchen nicht so leicht, als in den höltzern sauret; so haben sie hingegen auch wider diese Incommodität, daß das Futter in demselben bald kalt wird. An andern Orten hat man Tröge von Holtz mit gelassenen Unterschieden, und fressen ein paar Kühe mit einander daraus. An den meisten Orten aber hat man solche, die in einem Stück sind, und dieses sind die besten, dann diese können am ehesten geräumet werden, welches dem Vieh gar zuträglich, sonst frieret im Winter das Futter ein, im Sommer aber sauret es, und das Vieh kan auch das Futter besser geniessen, was die eine Kuh nicht frißt, frißt die andere. Die Bauren haben insgemein Fässer.

Trommelsucht oder Wind-Wassersucht, ist eine Kranckheit der Pferde, da ihnen der Unterbauch, wegen der darinnen versammleten Winde, dermassen dick, aufgeblähet, und hart wird, daß er, wann man mit einer Hand darauf klopffet, einen Hall oder Thon als eine Trommel von

sich giebet. Die damit behafften Pferde haben eine ausgespannte Haut, starre Hälse, welche sie dermassen ausgestreckt halten, als wann sie keine Gelänke darinnen hätten, also, daß sie den Kopff nicht unter sich, und dem Futter entgegen bücken, noch auch im Gehen die hintern Schenckel zu den vördern bringen können. Sie mögen weder fressen noch sauffen, und schlaffen wenig oder gar nichts, geben auch den Mist und Harn mit grosser Beschwerniß von sich. Diese Kranckheit entstehet von dem verstopfften Canal der Gallen, ingleichen von Verstopffung der Leber und Miltz. Bey der Cur muß man für allen Dingen den Leib offen halten, und die Vertheilung der Winde durch ein Clystier befördern; darzu nimmt man Mauer-Rauten vier Hände voll, Nessel-Saamen, Kümmel und Lorbeer, jedes zwey Loth, Mangold drey Hände voll, kochet es zu einer fetten Brühe, und nimmt dieser Brühe eine Maaß, Baum-Oel ein Viertel-Pfund, und eine Hand voll Saltz, mischet es unter einander, und applicirt es laulicht. Uber den Bauch soll man warme Asche überlegen, welche mit Lohr-Oel und wilden Cucumer-Safft besprenget worden, und solches fein offt thun. Man kan auch vier Pfund Küh-Koth, ein halb Pfund Ziegen-Koth, ein Pfund Tauben-Mist, ein halb Maaß Bohnen-Mehl, drey Hände voll Berg-Müntze, eine Hand voll Kümmel, ein halb Pfund Honig, und ein Viertel Pfund Terpentin unter einander mischen, und warm überschlagen, ingleichen den Bauch und die Lenden offt und viel mit warmen Wasser waschen, und also mit den

Mitteln

Mitteln umwechseln. Inwendig aber soll man ihn folgendes gebrauchen: Attich-Wurtz, blau Schwertel-Wurtz, Meister-Wurtz, Färber-Röthe, jedes ein Loth, Odermennige, Salbey, Gamanderlein, Wermuth, Soldanella, jedes eine Hand voll, Rinden von Tamarisken und Cappern-Rinden, jedes ein Loth, Esulæ, Fenchel, Petersilien-Saamen, jedes ein halb Loth, Senesblätter zwey Loth, Jalappa, Lerchen Schwamm, jedes ein Loth, Turbith zwey Quintlein, Ingber ein halb Loth, Muscaten-Blumen ein Quintlein, alles mit einander in sechs Maaß Fließ Wasser gesotten, und von dieser Brüh dem Pferd täglich ein halb Maaß auf einmahl laulicht eingegossen. Oder, nimm blaue Schwertel Wurtz und Petersilien-Wurtzeln, jedes drey Loth, Esulæ zwey Quintlein, Odermennige und Quendel, jedes eine halbe Hand voll, Senesblätter, Rhaponticum, jedes zwey Loth, Lerchen-Schwamm, Turbith, zwey Quintlein, Saffran, ein Quintlein, Nägelein, Zimmet und Muscaten-Blumen, jedes ein halb Quintlein, siede es in sechs Maaß Wein, und gieß dem Pferde täglich davon eine halbe Kanne laulicht ein. Der Stall, darinnen ein solches Pferd stehet, soll mittelmäßig warm, trocken, und von allen Winden befreyet, auch die Streu täglich wohl gemacht seyn. Das Futter soll in rothen Kichern, Gersten, Feich-Bohnen in Wasser geweicht, oder Weitzen-Kleyen und Haber-Schrot bestehen, worunter von nachfolgendem Pulver täglich drey Löffel voll gemischet werden sollen. Nimm die Blätter von wilden Cucumern, Rettich-Wurtzel, jedes

des zehen Loth, Coloquinten zwey Loth, Lerchen-Schwamm und Weiden-Schwamm, jedes vier Loth, alles klein und zu Pulver gemacht, und obgedachter massen gebraucht. An statt des Heues soll man dem Pferde Weiden-Laub, Kohl-Blätter, Rettig, Rüstern- oder Ulmen-Baum-Blätter geben, oder das Heu mit Salpeter bestreuen, zum Tranck aber gesottenes, und mit Salpeter und Weinstein vermischtes Gersten-Wasser, oder aber Wasser, worinnen Kümmel, Fenchel-Saamen, Fœnum Græcum, Wachholder-Beere, Hollunder-Rinden, Soldanella, Meister-Wurtz, Tamarisken-Schalen gesotten, und darunter ein wenig Roggen-Mehl gerühret, geben, und zwar jederzeit laulich, auch so wenig, daß sich das Pferd nur darbey erhalten kan. Man mag ihm auch unter das Sauffen Laugen von Reben-Aschen, Wachholder-Aschen, oder Bohnen-Stroh Asche giessen. Das Pferd soll man alle Tage an der Sonnen, oder an einem bergigten Ort, jedoch mit Decken zugedeckt, bewegen lassen, und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern fein gegen die Haare davon abreiben und abwischen.

Tropff-Kraut, wird insgemein an den Stämmen alter vermoderter Bäume gefunden, wächset auch um steinigte Felder, unter den Bäumen und Hecken; meistens aber stehets auf den Wurtzeln der alten Eichen, Buchen, Hasel-Stauden und Tannen. Es purgieret gantz gelinde, und eröffnet die Verstopffungen der Viscerum, dienet wider den Scharbock, und andere Unreinigkeit des Geblüts.

Tube-

Tuberosen, ist ein Zwiebel-Gewächs, die, wegen ihres herrlichen und edlen Geruchs absonderlich hoch zu halten; hat länglichte schmale Schwertel-Blätter, aus welchem sie einen hohen Stengel treibet, darauf schnee-weisse Blümlein aufsteigen mit fünff feinen weissen Blättlein, wie die weisse Lilie formiret, doch viel klärer und subtiler, und wie sie nacheinander aufgehen, so verwelcken sie auch wieder in solcher Ordnung. Wann deß Abends, so sie sonderlich ihren Geruch geben, nur eine in ein groß Zimmer getragen wird, kan es dasselbe mit seinem Geruch anfüllen, daher die Stärcke dessen nicht jedermann vertragen kan. Der hat Glück, der sie zur Flor bringet, daher wird die Zwibel bey Zeiten eingelegt, in die Wärme gesetzt oder an die völlige Sonne, auch fleißig mit Wasser, darunter etwas Wein gemischt, begossen, so treibet sie; muß im Herbst ausgenommen, und im Winter in einem temperirten Ort verwahret werden.

Tuch, ist bey der Jägerey eine Wand von starcker Leinwand, 130. Wald-Schritte lang, und so breit, daß, wann sie in die Höhe gerichtet, das Wild nicht darüber fallen kan. Es wird mit Steck-Stangen gestellet, und mit Wind-Leinen befestiget. Ihr Gebrauch ist, bey den Bestättigungs-Jagen, eine Revier im Walde zu umstellen. Zu einem Fuder-Zeug gehören drey Tuche mit ihrer Zubehör und zu einem mittelmäßigen Jagen zehen Fuder-Zeug, und wenigstens 150. Mann an Jagd-Frohnen, ohne die Jägerey.

Tulipaney, Tulpen, sind ein Zwiebel-Gewächs,

wächs, die in unsern Garten gehalten werden, und womit nur die Gärtner handeln, indem sie in der Medicin und sonsten keinen Nutzen haben. Die Blumen werden unterschieden nach ihren Arten, in frühzeitige, langsame, und späte: Ferner in grosse und kleine, dann in einfache und doppelte oder volle. Ihren Farben nach theilet man sie in gelbe, rothe, weisse, grüne, blaue, Citron gelbe, weiß-gelbe, Saffran-gelbe, Ziegel rothe, Zinober-rothe, Purpur-rothe, braun-rothe, Schnee-weisse, Silber-weisse, Milch-weisse, gesprengte, weiß und rothe, weiß und grüne, gelb und rothe, und so weiter, indem die Natur, in Veränderung und Vermischung der Farben an diesen Blumen, unendlich und manigfaltig spielet.

Tunis Blume, wird nur in Gärten unterhalten, und giebt unterschiedene Sorten, grosse und kleine, mit Schwefel, oder auch Gold-gelben Blumen. Die Stengel sind striemicht, die Blätter sehr zerkerbt: Der Saame ist lang und schwärtzlicht, und das gantze Gewächs riecht starck und unanmuthig.

Turbith, ist eine Wurtzel Fingers-dick, hartzig, auswendig dunckel-grau, inwendig weiß, sie wird aus Indien zu uns gebracht, treibet lange Rancken von vielen Ellen, die zum Theil an der Erde kriechen, andere sich um die Bäume winden. Diese Wurtzel macht eine hefftige Reinigung, die den Schleim, die Galle, und alle saure verdorbene Feuchtigkeiten aus allen Theilen des Leibes zusammen ziehet, und durch den Stuhlgang abführet, daher sie in langwierigen Kranckheiten, viertägigen Fie-

Fiebern, Gicht, Wassersucht, Frantzosen, und wider die Würme kräfftig dienet, und in verschiedene purgierende Artzneyen mit genommen wird.

Türckischer Bund, ist ein Gewächs, das in Wäldern auf den Bergen fort kommt, aus einer gelben Zwiebel einen Stengel treibt, an welchem die Blätter den Lilien gleich, wie Sterne umher sitzen, und an der Spitze eine Lilien-Blume, aber mit umgebogenen Blättern setzt, weiß, roth, Pomerantzen-Farb, oder gesprengt. Man zehlet derselben bis zehen Gattungen. Sie werden auch in Gärten gepflantzt, und stehen gerne im Schatten. Die Wurtzel hat einerley Tugend mit der Lilien-Wurtzel.

Türckisch Korn, hat den Namen daher, weil es anfänglich aus der Türckey gebracht worden; wird nun auch in unsern Gärten gebauet. Es bringet dicke, knöpffige Halmen; die Blätter daran sind lang und spitzig, und voll Adern. Zu oberst auf den Halmen hat es gantz runde Aehren, als wie die Büsche auf dem Schilff, allein da träget es keine Frucht, sondern dieselben wachsen weiter darunter in langen Kolben, und mit vielen Blättern umwickelt; die Körner sind etwan so groß wie die Erbsen, und sind unten eckigt, und fast spitzig, oben aber rund, von allerhand Farben, weiß, braun, gelb und roth, auch bunt. Es wird im Mertz oder April gesäet, und im Herbst reif, ist gar anmuthig zu geniessen, jedoch aber wärmer und trockner, als unser gemeines Korn.

Türckische Melissen, Melissa Cretica, so alle Frühlinge muß gesäet werden; hat etwas schmalere

lere Blätter, schöne grosse weisse Blüthe, nicht anders als wie die wilden Taub-Nesseln. Vertreibet Melancholey, machet die traurigen Geister und das Hertz frölich, dienet auch wider die Pest und Gifft.

Turff, siehe Torff.

Turtel-Tauben, giebt es dreyerley Arten: die einen sind fornen an der Brust weiß, die andern braun, und die dritten sind gantz dunckel-grau: Die mit der weissen Brust, sind die grössesten, im übrigen haben sie graue Federn, die etwas ins Blaue fallen; sie sind gut, fett und dicke, fast so groß als andere Tauben. Die von der andern Gattung sind über den gantzen Leib braun, aber kleiner, und nicht so fett als die ersten. Die dritten sind ein gut Theil grösser als Lerchen, sehr kaulicht und dicke, gehen alles Paar-weise auf der Erden, daher sie auch ihren Namen bekommen haben. Die andern beyden Gattungen fliegen Paar-weise, und nähren sich von den Beeren, die sie auf den Bäumen finden. Im übrigen geben alle drey Arten ein gutes Essen.

V.

Vaccaria, dieses Kraut hat runde, glatte und knotichte Stengel, die ohngefehr des Fusses hoch aufschiessen; an jedem Knotten oder Glied wachsen zwey länglichte bleich-grüne Blätter heraus, oben auf den Stengeln erzeiget sich eine kleine rothe Blume, so aus einem runden Knöpfflein kommt, darinnen hernach der schwartze Saamen lieget. Es wächset auf den Aeckern und Feldern, blühet den gantzen Sommer hindurch.

Vasen, nennet man die Auszierung, welche unter andern auch in denen Gärten gebrauchet wird. Es sind dieses grosse künstlich-gebildete antiche Gefässe, als Becken, Kübel; Krüge, nach der alten Gestalt der Opffer-Gefässe, mit und ohne Deckel und Hand-Griffen, aus Metall oder Bley gegossen, oder aus Marmor und Stein gehauen, ingleichen von Gips und Thon verfertiget, und meistentheils rings umher mit niedrig erhabenen Bild-Werck gezieret: man stellet sie gemeiniglich auf Postemente, und gebrauchet sie, die Vorzüge und Geländer damit auszuzieren.

Uberhangen, wann die Aeste eines Baums auf des Nachbars Grund und Boden hinüber hangen. Wann der Nachbar gemahnet wird, die Aeste seines Baums, die dem andern auf seinem Boden hinderlich sind, zu behauen, und er es unterläst, mag solches der andere selbst thun: Die Wurtzeln aber, so von des Nachbarn Boden in den andern treiben, dürffen nicht abgehauen werden. Wann einer einen Weinreben von des Nachbarn Stock auf seinen Boden ziehet, mag der andere denselben abschneiden. Die Früchte, so aus einem Garten in den andern überhangen, gehören nach Sachsen-Recht dem, da sie hinhangen.

Uberzug, ist eine den Weibsbildern bekandte und gebräuchliche Redens-Art, wodurch sie, einen gantzen Uberzug von weissen Geräthe über das Bette, anzudeuten pflegen, und bestehet selbiger in einem Bett-Tuch, zwey Haupt-Küssen, und der Deck-Bett-Züchen; dahero sagt man: Diese oder

jene Mutter hat ihrer Tochter zu der Ausstattung so und so vielmahl überzuziehen mitgegeben.

Uckeley, ist ein kleiner Fisch, so sich in fliessenden Wassern hält, selten über eines Fingers lang, gantz weiß gläntzend, nur daß der Rücken etwas dunckel-blau spielet. Sein Fleisch ist weiß, weich, süßlich und nicht ungesund, wird aber auf vornehme Tafeln nicht getragen. Einige nennen ihn auch Witte und Weißfisch.

Veilchen, Violen, sind kleine Blümlein, die auf Wiesen und Bergen herfür kommen, auch in Gärten so wohl vor sich wachsen, als besonders gehalten werden. Es giebt derselben verschiedene Gattungen; Die gemeinsten, und zugleich die gebräuchlichsten, sind die blauen, die einen lieblichen Geruch, wie auch eine stärckende, öffnende und erweichende Krafft haben. Die Blume wird zu den Hertzstärckenden, und die Blätter zu den kühlenden und erweichenden Mitteln gerechnet. In den Apothecken hat man davon das Wasser, die Conserve, den Eßig und das Oel, welche insgesamt gute Mittel in hitzigen Kranckheiten sind. Eine andere Gattung der Garten Violen sind die gelben, einfachen, davon es auch rothe, Viol-blaue, Fleisch-farbene und weisse giebet. Das Kraut davon, hat eine zertheilende, erweichende, und heilende Krafft, reiniget das Geblüt, und ist der Lunge und Leber zuträglich.

Venedisch Glaß, Gegen Venedig, eine viertel Meile weit, lieget auf einer kleinen Insul, die Stadt Murano, allwo das berühmte Venedische Glaß gemachet wird. Es wird dasselbe wie an-

ander Glaß bereitet, nur daß an statt des Sandes, Berg-Crystall oder andere reine Steine, und das beste Kali von Alexandria dazu genommen werden, davon es, vor andern, eine vortreffliche Feine erlanget, darneben aber, wann es an der Lufft lange trocken stehet, von selbst rißig wird, dem man aber zuvor kommen kan, wann man ein wenig Saltz oder Baumwolle darein thut. Der gemeine Mann, legt ihm eine besondere Krafft bey, den so genannten Hertz- und Nabel-Wurm zu tödten, wann es zerstossen, mit Honig vermischt, den Kindern auf den Nabel gebunden werde.

Ventil, in Pompen-Wercken eine Stöpsel, oder Klappe über einer Oeffnung, dergestalt angebracht, daß sie sich hebt und aufthut, das Wasser einzulassen; aber wieder zuthut, und nicht wieder durchläßt, was sie eingelassen. Sie werden von Leder und Meßing, und zwar auf verschiedene Weise verfertiget, etliche wie eine schlechte Klappe, die auf- und zufällt, etliche wie ein Spund, der sich hebt und niederfällt, und so weiter. Man nennet sie in Deutschen, Lufft-Blättlein.

Venus, ist einer der sieben Planeten, so vor den schönsten unter allen Sternen am Himmel geachtet wird. Sie hält sich nahe zu der Sonnen, daher sie anders nicht, als des Abends hinter der Sonne, oder des Morgens vor ihr zu sehen ist, und nach solchem Unterschied ihrer Erscheinung, wann sie der Sonnen nachfolget, der Abend-Stern; wann sie aber vor derselben hergehet, der Morgen-Stern heisset. Sie gehet aber sehr irregulair, und steiget bald über die Sonne, bald

kommt sie unter den Mercurium. Sie nimmt auch am Licht ab, und zu, wie der Mond, nachdem sie nemlich unterschiedliche Distantzen von der Sonnen hat, und weil sie aus dem Centro Solis ihren Circul gezogen, als kommt sie niemals über 48. Grad von ihr weg. Ihren Lauff absolviret sie fast wie die Sonne, innerhalb 365. Tagen, 5. Stunden und 40. Minuten. Die Influentz dieses Sternes soll allen unterirdischen Cörpern sehr zuträglich seyn, weil er durch seine moderate Feuchtigkeit und angenehme Wärme gleichsam alles fruchtbar machet.

Venus-Haar, siehe Frauen-Haar, item Mauer-Raute.

Venus-Nabel, ist ein Kräutlein, so auf allen feuchten Mauren und Steinhauffen wächst, bey uns auch in Gärten gebauet wird. Seine Blätter sind hohl, rund und eingebogen, seine Blümlein weiß oder bleich, Purpur-Farb, auf dünnen Stengeln. Die Blätter haben eine kühlende und zusammen ziehende Eigenschafft, dienen innerlich für den Stein und Gries, fürnemlich aber für die Wassersucht; äusserlich für Entzündungen, hitzige Geschwulst, Rose und hitzige Blattern.

Verbannet, heisset ein Feld oder Wiese, wann dieselbe mit dem Vieh zu betreiben nicht gestattet wird: ein verbannter Weg aber heisset, welchen insgemein zu befahren verbotten ist.

Verbellen oder Erbellen, ist ein Fuß-Mangel an Pferden, die entweder einen gar zu harten, oder allzuweichen Huf haben, und lange barfuß darauf

gerit-

geritten worden. Wo man diesem Ubel nicht bey Zeiten Rath schafft, muß man solchen Pferden endlich gar die Sohlen abziehen. Die Zeichen dieses Mangels sind, wann die Pferde die Füsse von sich strecken, und so leis treten, als wann sie auf Nadeln giengen. Diesen soll man die Hüfe mit Speck fleißig schmieren, und ihnen mit zerstossenen Speck, Wachholder-Beeren und Knoblauch einschlagen. Oder man nehme Vorstoß ein Pfund, Wachs ein halb Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Saltz ein Hand voll, mische es untereinander, und schlage dem Pferd damit ein. Item, man mache den Roß einen Schuh, nehme hernach Böcken-Unschlitt und Honig jedes ein Viertel-Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Wachs oder Vorstoß, ein Viertel Pfund, Roggen-Mehl zwey Hände voll, Eßig, so viel genug ist, röste es miteinander in einer Pfanne, schlaget dem Pferd damit warm ein, thut auch davon in den Schuh, und lasse es also drey Tage ruhen. Oder, man röste Hirse-Muß, so in Wasser gekocht, in Butter oder Schmaltz, und binde es dem Roß warm über. Man kan auch die Brosamen von Roggen-Brod in guten Wein-Eßig weichen, und dem Roß etliche Tag damit einschlagen. Hat aber ein Pferd den Fuß dergestalt verbellet, daß ihm die Sohlen unten schwären, und abnehmen, so stosse man erstlich die Wand rings herum weg, und löse die Sohlen gar ab, fasse hernach unten die Strahlen an, und trachte, solche gantz heraus zu nehmen, mische hierauf Drachen-Blut, Grünspan, jedes zwey Loth, ein Viertels-Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen

Groschen Brandewein, und drey Eyer, unter einander, und lege es dem Pferd drey Tage lang auf die Sohlen; dringet aber das Leben heraus, so brauche man diese Salbe: Recept, Grünspan ein Loth, gebrannt Kupffer drey Loth, und von sechs Eyern das weisse, zu einer Salbe gemacht, und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke. Es muß aber der Huf mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden.

Verbinden, geschiehet bey denen Wunden, wobey in acht zu nehmen, daß die Binden fest gerollet, herum gewunden oder gezogen werden, und daß sie weder zu enge zusammen gepresset, noch zu weit oder locker liegen: Hernach muß man solche von Zeit zu Zeit in denen Brüchen aufbinden, in drey oder vier Tagen aufheben, oder abnehmen, und sie wieder zubinden: Endlich, daß sie zierlich und füglich umgewickelt werden, dem Patienten damit keine Ungelegenheit dadurch zu verursachen.

Verbügen, ist nichts anders, als eine Verrenckung des Bugs, und geschiehet, wann ein Pferd wider die Krippe oder eine Wand gejagt wird; oder wann zwey Rosse gegen und hart an einander lauffen; oder da ein Pferd im Stall jähling auffstehet, wo das Lager glatt, und absonderlich von Brettern gemacht ist, da es sich leichtlich am Buge Schaden thun kan. Es läufft öffters geronnen Blut mit unter, also, daß das Pferd gar leichtlich das Schwinden davon bekommen kan. Das Zeichen ist, daß es den krancken Fuß vorwarts stellet, und nur auf einen Fuß gerad stehet, als wodurch

wodurch es, weil es ihm im Bug sticht, mehr Ruhe empfindet, als wann es auf beyden Füssen gerad stünde. Diesen Zufall zu curiren, schmiere etliche mal den Bug wohl mit warmen Hunde-Fett, siede hernach vier Hände voll Attich, und ein halb Nössel Wein Hefen in Milch, und reibe das Pferd wohl damit. Oder schlage dem Pferd die zwey Bug-Adern, und sauge das Blut auf, hernach nimm Roggen Mehl, Asche, jedes zwey Hände voll, etliche Eyer, Brandewein, Eßig und Honig, jedes ein halb Nössel, mische solches zusammen unter das Blut, uud streich es dem Roß an, laß es fünf Tage in diesem Anstrich stehen, wasche es nachmals ab, und salbe das Pferd mit nachfolgender Salbe: Nimm Bären-Schmaltz, Kamm-Fett, und Dachsen-Schmaltz, jedes sechs Loth, Fuchs-Schmaltz, Camillen-Oel, und Terpentin-Oel, jedes acht Loth, und Regen-Würmer Oel vier Loth, unter einander zu einer Salbe gemengt. Oder, nimm zur Salbe das grüne Frosch-Oel, Hunde-Fett, Dachsen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirsch Unschlitt, jedes gleich viel. Oder, cauterisire den Bug, und schmiere hernach eine gute Brand-Salbe darauf.

Verderben, wird von denen Sachen gebraucht, welche an ihrer eigenen Qualität geringe werden, und dahero entweder gantz, oder zum Theil unbrauchbar geworden seyn. Dieses Verderben entstehet meistentheils, wann man in einer Haushaltung aus Nachläßigkeit, oder unverständiger Weise, nicht zu aller Zeit gute Acht auf eine Sache hat, und sie dahero, zum Exempel brandig,

geschrumpffen, spröde, verdorret, zähe, holtzigt, schimmlicht und unkräfftig werden lässet, weil dieselbe entweder zu warm und zu trocken, oder zu kalt und zu feuchte, und dergleichen mehr gelegen; wiewohl nicht zu läugnen, daß auch manchesmal dieses Verderben nicht hat verhindert werden können, wenn etwa die übele Witterung darzu behülflich. Da wir nun schon hin und wieder bey der Beschreibung einer Sache meistentheils mit angeführet, wie lange dieselbe ordentlich in ihrem guten Wesen bleibe, und auf was Weise man sie indessen zu verwahren; als halten wir nicht nöthig, an diesem Ort etwas weitläufftig davon zu gedencken, sondern wollen nur überhaupt noch so viel anführen, wie lange, die in einer Haußhaltung nöthige, und immerzu in Vorrath zu habende Sachen, ihrer Natur und Eigenschafft nach, gut bleiben können, und wie sie unter dieser Zeit vor ihrem Verderben zu verwahren. Alle destillirte Wasser, insonderheit wenn sie phlegmatisch seyn, müssen alle Jahre verneuret werden, welches also geschiehet, daß das Wasser an frische Gewächse gegossen, und von neuen destilliret werde; die Conserven halten sich ebenfalls nur ein Jahr; die Lattwergen hergegen, zumal wenn sie weichlich und angenehm, kaum so lange. Jngleichen alle Oele, die etwa an der Sonne maceriret werden, bleiben halb so lange; Säffte, die fliessend seyn, werden jährlich, die aber schon etwas härter bereitet, etwa alle zwey, auch wohl drey Jahre umgesotten und verändert; die Spiritus dauren sehr lange, zumalen, wenn sie in Gläsern mit engen Mund-Löchern

chern wohl verwahret werden, und nicht an war-
men Orten stehen, daß sie leicht verrauchen. Die
Salia verwahret man in Holtz und Glaß, an tro-
ckenen Orten; wässerige Sachen in Gläsern und
Krügen, die Oele in Gläsern und irrdenen Geschir-
ren; die eingemachten Sachen wollen mehr irrdene
als zinnerne Gefässe; die mit Zucker überzogene
Confecte erhält man in höltzernen Büchsen, oder
verwahrten Schachteln; die fliessende Säffte er-
hält man in Gläsern, und giesset oben ein wenig
Mandel- oder Oliven-Oel darauf, daß sie nicht
verderben. Kräuter und Gewächse trocknet man
im Schatten, so es aber dicke und gar zu feuchte
Blätter sind, daß sie gerne faulen, müssen diese
bey der Sonne vollends getrocknet werden, alsdenn
thut man sie in höltzerne Schachteln, oder, wenn
es wohlriechende Gewächse seyn, in Gläser, die ein
enges Mund-Loch haben. Das Gesäme behält
man an einem trockenen Ort, in höltzernen oder
gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit
sie desto länger dauren und reine bleiben. Die
Früchte, wenn sie frisch, legt man, daß die Stiele
zu unterst zu liegen kommen, und die Butzen über
sich sehen; das getrocknete oder gebackene Obst
aber, hält man in Schachteln, Körben und Fäs-
sern auf.

Verfangen, wenn ein Pferd verfangen hat, so
giebt man ihm im Sommer das Wegwarten-
Kraut zu fressen, im Winter aber die Wurtzel;
oder man nimmt ein wenig von einem weissen Wie-
sel-Fell, hacket solches gantz klein, und giebts dem
Pferd auf dreymal unter dem Haber zu fressen;

oder man nimmt ein Loth gestossenen Pfeffer, ein Loth Mithridat, und ein halb Loth Niese-Wurtzel, und giebts dem Pferd in warmen Bier ein.

Verholffen Gut, ist ein solches, darein dem Gläubiger durch Gerichts Hand verholffen worden. Verholffen Gut kan der Schuldner binnen Jahres Frist wieder an sich lösen, oder einen bessern Käuffer dazu schaffen, wann dasselbe dem Gläubiger und nicht einem Fremden zugeschlagen, und die erweißliche Besserung erstattet wird.

Verknoten, nennen die Wintzer, wann sie die Triebe oder Enden des Weinstocks abschneiden, bis auf einige wenige Augen über dem Stock und der Erde.

Verlappen, aufs Roth-Wildpret, oder auf den Wolff, ist bey den Jägern, wann man gewisse Leinen, daran Lappen von Leinwand, etwann einer halben Ellen breit, und zwey bis dritthalb Ellen lang, hangen, im Holtze an die Zacken von den Bäumen, oder auf die Forckeln hänget, und die quer durchs Holtz ziehet, daß das Wildpret, wann man ein Jagen machen will, sich davor scheue, und nicht weiter oder durch die Lappen gehe. Auf den Wolff verlappet man rund um, daß er nicht aus der verlappten Revier gehe, und dann stellet man erstlich die Netze bey den Lappen rund um zu. Verlappen, auf den Hasen, oder Fuchs ist, wann man Leinen mit Federn des Nachts vor das Holtz ziehet, daß der Hase oder Fuchs bey anbrechenden Tag nicht wieder zu Holtz gehe, sondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen antreffen möge.

Ver-

Verlohren Treiben, heist beym Jagen, wann man eine Anzahl Mannschafft um ein Holtz herum setzet, ob man noch von dannen etwas heraus eintreiben könne.

Vernaglen der Pferde, geschiehet insgemein durch ungeschickte und unvorsichtige Schmidte, welche denenselben beym Beschlagen die Nägel in das Leben treiben; oder es geschiehet auch wohl, daß sich ein Pferd selbst einen Nagel in den Fuß tritt, worauf es hernach hincket, und denselben immerzu aufhebet. In dem letztern Fall ist nichts bessers, als man ziehe den Nagel alsobald heraus, und stecke ihn sogleich in ein Stück altes Schmeer, verwahre beydes zusammen in einer Schachtel, an einem kühlen Ort, so heilet es von ihm selber aus, und das Pferd wird nicht hincken. Wann man nicht sogleich alt Schmeer bey der Hand hat, so verbinde man den heraus gezogenen Nagel nur geschwinde mit einem saubern Tüchlein, daß keine Lufft darzu komme, bis man Schmeer bekommt. Einige schlagen den eingetretenen Nagel, so bald er ausgezogen, in die Erde, nehmen alsdann grünes Wachs, und träiffen es heiß hinein, vermachens mit hänffen Werck, und halten den Huff etwas über sich, bis das Wachs erstarret, welches gar bald geschiehet. So aber ein Pferd von dem Schmidt vernaglet worden, und man klopfft an demselben Fuß auf denen Nägeln herum, so zucket es bey Berührung desselben Nagels, wo es vernagelt ist; wann man auch das Eisen abgebrochen hat, und man greifft mit einer Zange hart an den Enden oder Wänden des Huffs herum, so zuckt es auch an den Ort, wo es

vernagelt worden. Hast du nun solches gefunden, so räume dazu, biß du das Eiter findest, gieß ihm sodenn auf einen heissen Eisen Brandewein in das Loch, lege Saltz darauf, und gieß ein wenig Brandewein auf das Saltz, bedecke es sodann mit Hanff-Werck, und heffte das Eisen oben drauf, doch daß das Eisen an dem Ort, wo es vernagelt worden, nicht aufliege; oder wasche den ausgeräumten Schaden mit warmen Wein, und gieß den Englischen Wund-Balsam drein. Oder gieb dem Pferd, wenn der Nagel ausgezogen, klein geschnittenes Mauß-Oehrlein-Kraut unter dem Futter zu fressen, und lasse es drey oder vier Tage im Stall stehen. Wann ein Pferd vernagelt ist, daß das Blut heraus gehet, dem tröpfle heisses Oehl, oder heissen Terpentin, in die Wunde. Item, stoß Wall-Kraut, oder Königskertzen-Kraut und Nesseln, und träuffe den Safft darein, oder steck die Kräuter hinein, wenn die Wunde noch neu ist. Oder wasche den Schaden täglich mit warmen Eßig und Saltz aus, und streue das Pulver von Rosen, Myrrhen, Gall-Aepffeln und Rus, von jedem gleich viel, unter einander gemischt, hinein. Wann ein Roß vernagelt ist, und man kan es nicht in Stall stehen lassen, so laß ihm die Eisen abbrechen, und den Nagel ausziehen, sodenn gieb ihm Nagel-Kraut, oder Maus-Oehrlein und Tormentill, mit ein wenig Saltz auf Brod gestreuet, etliche Bissen zu fressen, laß ihm das Eisen wieder aufschlagen, und das Pferd seine Strasse gehen. Oder, laß ihm das Eisen abreissen, röste Brunn-Kresse, mit altem Schmeer, und binde es drüber, lasse es

die

die Nacht durch darauf liegen, und das Pferd des Morgens wieder beschlagen und reuten. Ist ein Roß vernagelt, daß es schon Eyter gefast hat, und soll doch von Stund an geritten werden, so lasse das Eisen abbrechen, räume zu dem Schaden, und lege ein Stücklein von der untersten Rinde von häselnem Holtze ins Loch, und Unschlitt von einem Lichte drauf, also breit und lang das Loch ist, lege einen Filtz drauf, und lasse es beschlagen, so ist es von Stund an zureiten.

Verrenckung, ist die Verrückung eines Beins, das durch Gelencke an ein anders gefügt ist, aus seinem gehörigen Ort, ohne Bruch, gemeiniglich durch äusserliche Gewalt. Verrenckte Glieder einzurichten, wird eine besondere Geschicklichkeit erfordert, und sind zu dem Ende besondere Werckzeuge erfunden worden.

Versaumende Haabe, dadurch wird verstanden alle die Gaabe und Güter, so beyde Eheleute, die Leib an Leib, und Gut an Gut geheyrathet haben, die Zeit ihrer Ehelichen Beywohnung zusammen bringen, und alles, was sie in ihrer beyder ehelicher Versahmung sämtlich überkommen haben.

Verschwendung, meidet der Hauß-Vater, daß er nicht unmäßige Kosten eitel und unnütz aufwendet, ohne vernünfftige Ursach, davon er Schande und Schaden hat. Ihm ist rühmlich, wenn er weiß, wem, wie und wohin er seinen Uberfluß Christlich und löblich anwenden soll; so er aber ohne gnugsame Mittel, vornehmen, reichen und wollüstigen Leuten alles nachthun wolte, und darüber das Capital angreiffen, so wäre er auf dem Wege des Ver-

Verderbens. Einem Reichen ist das Verschwenden unbelobt; einem mittelmäßigen verderblich; und einem Armen gefehrlich, weil er dadurch zu losen Dingen verführet wird, indem er nicht hat, seiner Verschwendung die Folge zu geben.

Versehen sich an etwas, heisset bey den schwangern Weibern, wann sie sich bey Anschauung ein und andern Dinges, einen solchen starcken Concept und Einbildung machen, daß hernach solche Phantasie, durch ihre Kraft und Impression bey Bildung und Formirung der Leibes-Frucht, von solchem, vor Augen habenden Object, der sich formirenden Frucht, etwas mit anklebet und zueignet, zum Exempel, Hasen Scharten, Feuer Mähler, und dergleichen.

Versetzen, Verpflantzen, in Garten-Bau, Bäume, Stauden und Pflantzen, aus einem Erdreich in das andere verpflantzen. Das Versetzen ist im Garten eine so nöthige als nützliche Arbeit, und von sonderbarer Würckung, aber wegen Mannigfaltigkeit der Gewächse, dabey es gebraucht wird, sehr unterschieden. Insgemein hat man dabey auf viererley Achtung zu geben: Auf die Jahrszeit, welche zu Versetzung dieses oder jenes Gewächses die bequemlichste; auf den Mond-Wechsel, indem, was über sich wachsen soll, im zunehmenden, was unter sich, im abnehmenden, und was voll blühen soll, im vollen Licht will versetzet werden: Auf das Gewitter des Tages, da die Versetzung geschehen soll, da dann gemeiniglich ein stilles und heiteres Wetter erfordert wird: und endlich auf die Art und Weiß des Verpflantzens. Die gemeine Regel hiervon ist, daß alle verpflantzte Gewächse in den ersten Tagen

gen die heisse Sonne nicht wohl vertragen können, und dafür in etwas beschirmet werden wollen.

Uberdruß des Futters, sonsten auch der Verstoß genannt, ist eine Pferde-Kranckheit, welche aus mancherley Ursachen entstehet: 1.) So man in grosser Hitze oder Kälte starck reiset, und demselben geschwind Futter vorschüttet, es sey auch so wenig es wolle. 2) Wann man ein Pferd bey kaltem und frostigem Wetter starck reutet und erhitzet, und den Schweiß nicht sauber abwischet, sondern es also stehen lässet, und in einen kalten Stall stellet. 3) Wann die Leber-Adern verstopfft sind, nemlich wann die Adern das Geblüte aus der Leber nicht an sich ziehen, noch in den Leib austheilen können. 4) Ist auch die übermäßige Aderlaß eine Ursache, durch welche den Gliedern, absonderlich der Leber, die Krafft benommen wird, daß sie den Chylum nicht an sich bringen mag. 5) Kommt sie auch von erhitztem Magen, schlimmichten Heu, Dampff, Fäulung in dem Magen, oder von dem Durchlauff des Bauchs. Die Zeichen sind scheinbar, daß es nichts fressen will, und dahero ein trockenes Maul, und hitzigen Athem hat. Für allen Dingen muß man einem solchen Pferd den Leib offen halten, ein Clystier geben, hernach demselben den Staffel stechen, und wohl bluten lassen, darauf das Maul mit Wohlgemuth und Saltz wohl reiben, ein paar Stunden hernach aber folgenden Einguß geben; Nimm Eppich-Saamen ein Loth, Lein-Sammen, vier Loth, Fenchel drey Loth, Erven oder Wicken, Liebstöckel und Meisterwurtz, jedes zwey Loth; Weilwurtz ein Loth, Seven- oder Sade-Baum zwey

zwey Loth, siede alles in zwey Maaß Wein, oder Fließ-Wasser, hernach nimm der abgeseithen Brühe den halben Theil, thue darzu ein halb Pfund Schweinen-Schmaltz, und ein Viertel Pfund Honig, mische es unter einander, gieb es dem Roß auf einmal ein, continuire damit drey Tage, und gieb dem Pferd unterdessen nichts zu fressen; reibe ihm auch die Zähne und Zunge mit Eisenkraut, und zwar sowohl mit dem Kraut als mit der Wurtzel, ingleichen auch mit Weiden-Blättern. Oder nimm Knoblauch, Pfeffer und Saltz, reibe dem Pferd die Zähne damit, bähe eine Schnitt Brod, streue Saltz und Honig darauf, und giebs dem Pferd zu fressen. Oder nimm Pfeffer und Ingber, jedes ein halb Loth, Saffran ein halb Quintlein, Wein ein halb Maaß, mische es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmal ein. Der Stall, darinnen es stehet, soll mittelmäßig warm gehalten werden; dem Pferde soll man kein Futter geben, als nur zuweilen ein wenig Kleyen-Klümplein, mit ein wenig Lerchen-Schwamm und Honig-Wasser gemenget. Der Tranck soll auch gar wenig, und mit Honig-Wasser vermischet seyn. Das Maul soll offt mit Saltz-Eßig, Teufels-Dreck und Knoblauch, ausgewaschen, auch die Zunge und Zähne damit gerieben werden.

Uberhüten, heisset, wenn man auf dem Froste, oder bey gar trockener Frühlings-Zeit, die Schaafe auf diejenigen Felder, da die Saat zu fett und zu dicke stehet, mithin zu besorgen, das Getrände möchte lager werden, zu treiben erlaubet. Hierbey soll sich der Schäfer nicht länger aufhalten, sondern

im

im Gange oder Treiben überhüten, und die Saat nicht zu tief wegfressen lassen. Es soll auch dieses Uberhüten nur Vormittags geschehen, wann es aber aufzuthauen beginnet, sollen die Schaafe schon wieder von dem Felde seyn, dann sonst treten sie die Stöcklein zu Grunde, und verursachen der Saat sehr viel Schaden.

Uberrechen, ist eine Garten Arbeit, da man den gegrabenen Garten-Acker zu bevorseyender Aussaat, mit höltzernen und eisernen Harcken oder Rechen wohl überrechet, die grossen Klösser zerschläget, und die Erde fein klein und gleich machet, damit der Saame derer Küchen-Gewächse, welcher insgemein sehr zart und klein ist, um so viel besser und gleicher eingesäet werde, und alsdann auch bekleibe und wachsen könne.

Ueberritten, oder wann ein Pferd allzusehr geritten ist, soll man zwey Maaß sauren Wein, nebst Feld-Kümmel und Roggen Brod, zusammen in einen Topff thun, und, wann es gekocht, dem Roß die Beine, bis an den Bauch, mit streichen, und es also drey Tage stehen lassen, sodann dasselbe in ein Wasser führen, und mit einer guten Seiffe abstreichen. Oder man kan einem solchen überrittenen Pferd die Schenckel vier Tage mit warmen Bier und Butter waschen, und die folgenden vier Tage bis über die Knie mit Hunde-Fett schmieren, so werden ihm die Schenckel wieder zurechte und gelinde. Auf der Reise ist am besten, wann man in die Gast-Höfe kömmt, man wasche das Pferd erstlich wohl, nehme hernach Brandewein und Baumöhl, jedes vor einen Groschen, ein Nösel

guten Wein-Eßig, von drey Eyern das Weisse, Entzian vier Loth, Knoblauch-Safft vier Loth, Saffran ein Loth, mache diese Materien alle zu einer Salbe, und reibe das Pferd damit, so thut ihm das starcke Reiten nichts, und es wird auch nicht steiff. Wer grosse Reisen thun muß, brauche dieses Mittel allezeit über den andern Tag, und führe das Roß ein wenig ausser dem Stall herum, lasse es aber nicht viel, oder gar nicht ins Wasser reiten, denn wenn sie starck gegangen, und sie werden sogleich ins kalte Wasser geritten, so bekommen sie leichtlich die Floß- und Stein-Gallen davon.

Ufer, heisset der Rand der Erden, wovon ein Wasser beschlossen oder aufgehalten wird. Einem jeden ist erlaubt und zugelassen, sein eigen Ufer, wider das Einreissen des Stroms, zu verwahren, obgleich dem gegen über liegenden Ufer dadurch geschadet wird, wenn es aus Noth, und nicht andern zum Verdruß geschiehet.

Uhr, Uhrwerck, ist insgemein ein Werckzeug, wodurch die Stunden abgemessen werden können. Bey Haußhaltungen sind die Sonnen-Uhren gar bequem, da auf eines Fläche die Stunden bezeichnet, und bey Sonnenschein von dem fortrückenden Schatten, eines aufgerichteten Stiffts oder Zeigers, angezeiget werden; stehen auf Postementen, oder werden an die Wände geheфtet. Die Uhren, so durch eigene Bewegung die Stunden anzeigen, werden eigentlich Uhrwercke genannt, und bestehen aus künstlich zusammen gesetzten Rädern durch deren wohl abgemessenen Fortgang, von gewissen Zeigern, an der Scheibe oder Ziffer-Blat,

die

die darauf verzeichneten Stunden, Viertel, Minuten, u. d. g. mehr gewiesen werden. Etliche haben darneben ein Schlag-Werck, welches die Stunden und Viertel, durch gewisse Schläge an eine Glocke, anmeldet, und heissen Schlag-Uhren. Andere haben ein Gewerck, welches zu der begehrten Stunde ein starckes Geklingel macht, wodurch einer aus dem Schlaf kan erwecket werden, und heissen Wecker, oder Weck-Uhren.

Victualien, Lebens-Mittel, ist alles was zum Lebens Unterhalt dienet, an Speise und Tranck, wohin man auch ziehen könnte, was zu täglicher Nothdurfft des Leibes, an Kleidern, gebraucht wird. In wohlbestelten Policeyen, sind gewisse Schätz-Herren und Obrigkeiten gesetzt, so vor die Zufuhr der Victualien sorgen, ungesunde und schädliche nach Gelegenheit der Zeiten verbieten, und allen einen billigen Preiß setzen.

Vieh, mit diesem gemeinsamen Namen werden begriffen allerley Thiere, so zum Nutzen einer Haußwirthschafft gehalten werden, und werden unterschieden in Zug-Vieh, womit Ochsen und Pferd: Last-Vieh, womit Pferde, Esel, und Maul-Thiere; Zucht-Vieh, womit das tragende und junge Vieh: Melck-Vieh, womit das, so Milch giebt; Gelte-Vieh, womit das, so weder tragend noch melck ist; Mast- und Schlacht-Vieh, womit das zur Mastung und zum Schlachten ausgesetzet, gemeinet wird, und endlich allerley Feder-Vieh, an Hünern, Tauben, Gänsen, u. d. g. Eisern-Vieh, heisset, was einen Pachter dergestalt übergeben wird, daß er es

in derselben Anzahl und Güte wieder liefern, und den Abgang erstatten muß. Wo im Sommer gute Weyden, und im Winter gnugsam Futter vorhanden, ist die Vieh-Zucht bey einer Wirthschafft eine vortreffliche Nutzung, sonderlich wann das Vieh, durch treue fleißige Leute, wohl gewartet wird. Ob die Vieh-Zucht, oder der Acker-Bau einträglicher? darüber sind die Meynungen ungleich. Am besten gehet es wohl zu, wo beydes beysammen ist, weil eines dem andern wohl zu statten kommt, und keines ohne das andere vollkommen ist. Doch hat die Vieh-Zucht dieses voraus, daß sie ohne Ackerbau, dieser aber nicht ohne Vieh-Zucht, getrieben werden kan.

Vieh-Hof, heisset der geraume Platz vor denen Vieh-Ställen, welcher vor denen Vorwercken gemeiniglich mit einem Geländer eingefangen ist, damit das beym Ausmisten und sonsten aus den Ställen gelassene Vieh, darinnen herum gehen und nicht auslauffen könne. Der Vieh-Hof muß eine bequeme Mist-Statt haben, und nicht gar zu sehr im Schatten liegen, damit das Vieh im Winter sein Futter, so ihm, in besonders hierzu aufgestellten Rauffen vorgegeben wird, an der Sonnen geniessen könne, und im Hof nicht zu sehr erfriere.

Vieh-Märckte, stattliche werden alle Jahr zur Pulßnitz, Moritzburg, Radeburg, Ortrand, Grossenhayn, und so weiter, gehalten, da viel hundert Stück Ochsen und Kühe, allezeit anzutreffen seyn. Solche Märckte werden mehrentheils gegen den Herbst gehalten, und dieses zwar gar wohl, indem dafür gehalten wird, daß des Viehes Fleisch

um selbige Jahres Zeit bessere Nahrung gebe, als zu anderer.

Vieh-Seuchen, leiten ihren Ursprung aus mancherley Ursachen. Zuweilen ist die sehr grosse Hitze schuld, daß Kühe und Pferde offt sehr starck drüsen: Dann wann ein Stück Vieh sehr starck gearbeitet, und dabey Durst gelitten, so schluckt es, so bald es ins Wasser kömmt, dasselbe mit so grosser Begierde hinein, daß dergleichen Zufälle sich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Ursache bey den Vieh-Staupen mit abzugeben, die trockenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermangelung sattsamer untermischter Feuchtigkeiten, und da bey dergleichen Futter das Vieh alsdann allzustarck und auf einmal zu fressen pflegt. Die verbranten Weyden, und Mangel des Futters, die langen Winter, und die grimmige Kälte, da das Vieh nicht sattsam ausgefüttert werden kan, die Vergifftung, wo die Abdecker und andere böse Leute die Weyden vergifften, ingleichen wann die Weyde im Früh-Jahr voller Spinnweben, garstige Würme, und gifftiges Geschmeisses ist, davon das Gras und Futter vergifftet wird, anbey das Vieh grosse hitzige Beulen bekömmt, pflegen auch eine Ursach bey den Vieh-Staupen mit abzugeben. Es entspringen auch wohl Vieh-Seuchen, wann das Kraut von den Raupen sehr abgefressen, und das Vieh damit gefüttert worden. Wann gifftige Mehlthau fallen, so pflegen bisweilen die Schweine zu staupen. Man hat an einigen Orten erfahren, wann die Aeser des verreckten Viehes nicht wohl verscharret worden, und

die Enten und Gänse das da herum gewachsene Graß gefressen, sie hernach eben solche Staupen bekommen haben. Es ist gewiß, daß die starcken October Nebel, hie und da etwas zu den Vieh-Seuchen contribuiren, den wenn dieselben ausserordentlich, langwierig, und sehr naß, folglich bey einer grossen subtilen Lufft-Nässe, den Leibern des Viehes sehr empfindlich fallen muß, so ist gar glaublich, daß das also gefressene kalt nasse Graß, unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung, nicht so gute Würckung machen möge. Doch rühren auch die Vieh-Staupen nicht allezeit von einer einheimischen gemeinschafftlichen Ursach her, als Witterung, Futter und Wartung; sondern sie können auch durch Menschen, Vieh, Hunde, Katzen und Schweine fortgepflantzet werden, und hat man solches bey vielen Vieh-Seuchen so bey einigen Jahren her, aus einem Königreich, Land-Guth und Hauß, in das andere gebracht worden, wahrgenommen.

Vieh-Trifft, Vieh-Weide, Trifft, Weide, Weidgang, heisset eine bequeme Gegend, allerley Vieh dahin zu treiben, daß es seine Nahrung daselbst finde. Dieselben sind nöthig, wo bey einem Land-Gut starcke Vieh-Zucht ist, als ohne welche die Wirthschafft nicht wohl, oder mit Vortheil kan geführet werden. Es dienen dazu grasige ungebaute Felder, Gebürge, Wälder und Auen, doch sind die in denen eben Orten liegende Vieh-Trifften den andern vorzuziehen. Sie sind entweder einem Gut allein zugehörig, oder mit andern gemein; die ersten sind die besten, weil die andern

dern bisweilen zu vielem Widerwillen Anlaß geben. Es ist sehr wohl gethan, wenn solche Vieh-Weiden in zwey oder drey Felder abgetheilet, und eines nach dem andern, nicht aber das gantze Feld, durchaus betrieben wird, damit das Vieh den langen Sommer hindurch, von Georgi bis Martini, genugsame Weide finde, und unter der Zeit, da ein Feld von dem Vieh abgefretzet wird, das andere und dritte wieder bewachse. Ein fleißiger Hirt pfleget auch dieses in acht zu nehmen, daß er die schädlichen Kräuter, so viel möglich, und ehe sie zum Saamen gedeyen, ausrotte. Sonsten bedeutet auch das Wort Vieh-Trifft, Hut und Trifft, Trieb und Trat, 2c. das Recht, sein Vieh auf einen Boden zu weiden. Diese Gerechtigkeit ist eine Nutzung des Ackers, und wird auf eines andern Grund und Boden, wann sie nicht rechtmäßig hergebracht, nicht gestattet, also von der Gerichtbarkeit unterschieden, und folget nicht, daß, wer die Gerichte an einem Orte hat, zugleich auch Hut und Trifft habe. Ordentlich ist niemand schuldig, einen andern auf seinem Boden weiden zu lassen, wo es aber durch Verträge oder undenckliche Verjährung hergebracht, da wird solches eine Koppel- oder Kuppel-Weide, auch Mittriebe genennet. Wo ein solcher gemeinschafftlicher Vieh-Trieb ist, da sollen beyde Theile desselben zugleich, gemeinsamlich, und kein Theil mehr, dann der andere, auch nicht auf andere Weise sich gebrauchen; und mag daher auch der Grund-Herr, zum Nachtheil der Vieh-Trifft, die Gestalt des Bodens nicht verändern, z. E. einen An-

ger zu Acker-Feld machen: Hingegen wann die Kuppel-Weide nur auf eine gewisse Gattung Viehes, z. E. Schaafe, eingeschrencket ist, mag sie mit Rind- oder anderm Vieh nicht betrieben werden. Auf gemeine Weide darff niemand mehr Vieh treiben, als er auswintern kan, oder, wo eine gewisse Zahl vorgeschrieben, darff dieselbe nicht überschritten werden. Es soll auch niemand kranckes Vieh unter die gemeine Hut treiben. In Sachsen mag einer, der drey Hufen Landes hat, sein Vieh auf seinem Acker allein weiden, sonst sind dergleichen besondere Huten verboten. Auf gemeiner Weide etwas zu bauen, oder zu verbauen, ist bey Straffe verbotten.

Vieh-Zucht, ist die Handthierung eines Landmannes, um mit allerhand, bey einer Haußwirthschafft unumgänglich nöthigen, gewöhnlichen Vieh, geschickt umzugehen, und solches durch die Nachzucht des jungen, zu vermehren, auch so wohl altes, als junges, zu seinem Nutzen in der Haußhaltung, anzuwenden. Die Vieh-Zucht ist eines der zulänglichsten Mittel, so einem guten Hauß-Wirth bey seiner Wirthschafft, nicht nur den Beutel spicken, sondern auch den mercklichsten Beytrag zum Haußhalten reichen kan; sie ist auch, wo im Sommer gute Weiden, und vor den Winter genügliches Futter vorhanden, bey einer Wirthschafft eine vortreffliche Nutzung, sonderlich, wann das Vieh durch treue fleißige Leute wohl gewartet wird. Es gehöret also zur Vieh-Zucht; Zuförderst gutes, gesundes und nutzbares Vieh, und zwar, damit wir von dem edelsten zuerst anfangen,

fangen, tüchtige tauerhaffte Pferde, sowol zum Feld-Bau, und mit einfallenden Reisen, als auch zur Fohlen-Zucht. Das Rind-Vieh, wovon die Ochsen zum öfftern an statt der Pferde, oder nebst denenselben zum Zuge, die Kühe aber, welche Milch, Butter, Quarck, Käse, und zuletzt gleich den Ochsen, Fleisch und Leder geben, zur Mehrung gebraucht werden: Die Schaafe, welche Milch, Käse, Wolle, Fell und Fleisch, oder, dafür ein ansehnliches Stück-Geld, in die Haußhaltung geben: Die Ziegen, von denen man Milch und niedliche Käß, Fleisch, beliebte Häute zu allerhand Lederwerck, sonderlich von denen Böcken, und von diesen auch ein heilsames Unschlitt bekömmt. Die Schweine, und von denenselben die Borsten und das Fleisch in die Haußhaltung. Sie geben auch, wann man gute Zuzucht, und dabey Futter und Mastung vor dieselbe hat, beym Verkauff einen hübschen Pfennig. Mancherley Feder-Vieh, welche zum Theil mit ihren Federn, Eyern und Fleisch dienen. Insonderheit giebt ausser diesen nur erzehlten Nutzungen überhaupt das Vieh auch den Dünger, als ein nothwendiges Stück zum Ackerbau. Hiernechst gehöret zur Vieh-Zucht nothdürfftige Weide, worzu insgemein genommen werden, die darzu bestimmten Gemein-Anger; die Wiesen, zwischen der Zeit, da sie nicht gehäget sind; desgleichen offene Höltzer, Heiden und Leeden, (Laiden) die Brach-Aecker, und was sonsten nicht bestellet; item, die Stoppeln nach allerley abgebrachten Geträydig. Auch wird erfordert allerley Futter,

das Vieh, welches von der Weide sich nicht völlig gesättiget, damit vollends satt zu füttern; und das zuweilen gar keine Weide geniessen kan, zu erhalten. Zu solchem Vieh-Futter gebrauchet man theils allerley Geträyde, grünes oder zu Heu und Grummet gemachtes Gras; mancherley Geströhde und Spreu, Träber oder Seihe, Kleyen und dergleichen; item Rüben, Möhren, Kraut und wildes Obst, wobey man auch den Abgang vom guten zu Nutzen bringen kan. Den Gras- und andern Futter-Mangel ersetzet man gemeiniglich mit Wick-Futter, da Erbsen, Wicken und Haber unter einander gesäet werden; man pfleget auch wohl Gerste darunter zu nehmen; es ist aber dieselbe dem melckenden Vieh nicht so gut, hingegen vor die Pferde desto besser. Desgleichen suchet man das Feld-Gras, und sonderlich die Brach-Disteln, streiffet grün Laub, und bringet von Weiden, Eichen, Hasel- und Ulmen-Bäumen, das Laub-Holtz zusammen, solches vor Schaafe und Ziegen Winters-Zeit zu gebrauchen; item, das Wein-Laub, welches beym Verblaten oder Verhauen ausgeschnitten und dürre gemacht wird; etliches dürre Laub sammlet man auch, dem Rind-Vieh und Ziegen des Winters einzubrühen. So sind nicht weniger gute Vieh-Wärter, das ist, getreue Knechte und Mägde, und muntere und gedultige Vieh-Hirten vonnöthen. Hierbey hat ein jeder Hauß-Wirth selber wohl mit zuzusehen, wie, und ob zu rechter Zeit das Vieh gewartet, gefüttert und geträncket, mit Heu, Streu, und anderer Nothdurfft versehen, und einem jeden sein

Theil

Theil, was ihm verordnet und gebühret, vom Gesind egegeben werde: dann manches ungetreues Gesinde pfleget dem Vieh das Futter abzustehlen, und zu verkauffen oder zu verpartieren, oder pflegt auch, aus Faulheit, dem Vieh die Gebühr zu geben, zu unterlassen. Nicht weniger sind gute Stallungen und Geräthe, zur Verwahrung nöthig: Dann damit das Vieh, von wegen des ihnen schädlichen Wetters, keinen Anstoß leide, auch vor Dieben, und andern unzuträglichen Begebenheiten, frey und gesichert sey, wird zureichende, gesunde, und wohl verwahrte Stallung erfordert; so ist auch bey etlichem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen ꝛc. hochnöthig, daß es mit tüchtigen Mitteln ausgeleget, oder angebunden werde, damit es einander nicht selbst Schaden zufügen möge. Wo eine grosse Vieh-Zucht ist, nutzet auch ein geraumer Hof, dahin man etliche Rauffen vor Füllen, Rind-Vieh und Schaafe aufmachet; daselbst sich auch die Schweine, Hüner, Gänß, Enten, Tauben ꝛc. mit ernähren, und das ausgerührte oder noch im Stroh steckende Geträyde auflesen, und aussuchen können. Endlich und vornemlich ist zu Anstellung, Fortführung und Erhaltung der Vieh-Zucht, ein verständiger Hauß-Wirth, und eine fleißige Hauß-Mutter vonnöthen; als welche beyde nicht nur wegen der Anschaffung, Versorgung, Pfleg- und Wartung, sondern auch der Nutzung halber, zuvörderst gute Wissenschafft haben, und das beste mit GOttes Hülffe thun müssen: dann alles Vieh kan desto reichlichern Nutzen geben, wann man

vor allen Dingen nach guter Art trachtet, und dann auch ihm zulänglich Futter, Weide und gute Wartung verschaffet, auch sonsten nichts unterlässet, was die Noth erfordert. Nach alter Gewohnheit ist etliches Vieh, als Pferde, Schaafe und Tauben, allein unter des Manns Sorgfalt und Aufsicht begriffen, weilen das Weibs-Volck damit nicht wohl umzugehen vermag: Das übrige Vieh aber, als Rind-Vieh, Ziegen, Schwein Hüner, Gänß und Enten betreffend, ist zwar solches insgemein unter der Frauen Wartung und meisten Aufsicht; jedoch die Versorgung und Anschaffung der behörigen Nothdurfft, auch wie es wohl genutzet, und damit umgegangen werde, muß, sowohl als bey andern Dingen, zugleich in des Haus-Wirths Versorgung, Aufsicht und Genehmhaltung verbleiben. Mit allzu vielem Vieh, dem hernach sein Recht nicht geschehen mag, soll sich ein Hauß-Wirth nicht belegen: Dann man hat aus der Erfahrung, daß offtmals eine wenige Anzahl Vieh, welches wohl gehalten worden, fast noch einmal so hoch, ja noch höher genutzet worden, als das viele, so da Mangel leiden, und guter Wartung entbehren muß. Wann die Vieh-Zucht einen rechtschaffenen Nutzen abwerffen soll, so muß das darauf stehende Capital, oder Werth-Geld verzinset; das Futter bezahlet, das Gesinde-Lohn gut gethan; die Sorge und Mühe belohnet, und endlich aller übriger Aufwand an Hüter-Lohn, ingleichen auf die Ställe und Verwahrung ꝛc. gleichsam verstattet werden. Ob die Vieh-Zucht oder der Acker-Bau einträglicher

darüber

darüber sind die Meynungen ungleich. Am besten gehet es wohl zu, wo beydes beysammen ist, weil eines dem andern wohl zu statten kömmt, und keines ohne das andere vollkommen ist. Doch hat die Vieh-Zucht dieses voraus, daß sie ohne Acker-Bau, dieser aber nicht ohne Vieh-Zucht, getrieben werden kan.

Violen, siehe Veilichen.

Violen-Wurtzel, ist eine Art Schwertels, so in warmen Ländern wild wächset, und weiß blühet. Die Wurtzel ist knotig, etwas gedruckt; weiß, von scharffen Geschmack, und angenehmen Geruch. Sie hat eine zertheilende und auflösende Krafft innerlich wider allerhand Brust-Beschwerung, sonderlich den Kindern wider das Grimmen. Aeusserlich gepülvert und aufgestreuet, oder mit Honig zu einer Salbe gemacht, heilet sie alte faule und fressende Schäden. Um ihres Geruchs willen wird sie in der Harr-Puder und andere wohlriechende Pulver genommen.

Vipern, Ottern, sind eine Art gifftiger Schlangen, mit einem kleinen Haupt, suppichten Hals, fleckigten Leib, und schimmerenden Augen. In Europa sind sie nur klein, in Mohrenland aber etliche Ellen lang, sie halten sich meistentheils in felsichten sandigen und wüsten Orten auf.

Umgraben, ist bey dem Garten-Bau eben dasjenige, was bey dem Feld-Bau das Pflügen ist, nur daß es mit verschiedenen Werck-Zeuge geschiehet, massen die Gärtner dazu Grabescheider oder Spaten, und starcke Menschen-Knochen, gebrauchen. Dieses Umgraben muß in den Gärten geschehe,

schehen, wann der Erdboden weder zu dürre noch zu feuchte ist, dann geschiehet es bey dürrer, trockener Witterung, so dringet die Lufft und der Sonnenschein desto tieffer in die eröffnete Erde, und hohlet die wenig noch inwendig verhaltene Feuchtigkeit vollends gantz heraus, daß der Boden Safft und Krafft dadurch verlieret; geschiehet es aber bey weichem Wetter, so wird sonderlich, wo starcker leimiger Grund ist, die Erde hart, und die Schrollen so groß und starck, daß ein Gärtner hernach viel Mühe und Arbeit haben muß, wann er solche wieder zerschlagen will. Man soll auch das Umgraben nicht vornehmen, wann der Wind aus der Mitternacht wehet. Das ordinaire Umgraben im gantzen Garten mus im Herbst, damit der Erdboden die Winter-Feuchte desto besser in sich ziehen kan, und im Frühling, wann man wieder anbauen will, verrichtet werden. Eine allgemeine Regel ist, daß die Erde zu denen Gewächsen, die unter der Erde ihre Frucht geben, tieffer, und zu den übrigen seichter umgegraben werden müsse. Das Umgraben und Lüfften der Bäume um den Stamm und die Wurtzel geschiehet, nicht nur das Gras, welches sonst den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch auf die Seite zu schaffen, sondern auch die Erde zu eröffnen, daß die faulen Dünste von denen verborgenen Feuchtigkeiten sich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Wasser desto besser hinein auf die Wurtzeln kommen könne.

Umschlag, ein äusserliches linderndes und erwei-

weichendes Mittel, gleich einem Brey, welches gemeiniglich warm aufgeleget wird.

Ungarische-Kranckheit, ist eine Art von bösen ansteckenden Fiebern, so mit Bräune, grossen Kopff-Schmertzen, Raserey und dergleichen begleitet ist.

Ungarisch-Wasser, ist einige Jahr her sehr abgängig gewesen, und Anfangs häufig aus Franckreich und Italien, als woselbst sie viel Rosmarin haben, daraus dieses Wasser gebrand wird, gebracht worden. Heutiges Tages wird es auch bey uns vielfältig nachgemacht, und dahero selten aufrichtig, hingegen aber sehr wohlfeil verkauffet.

Ungeziefer, ist insgemein allerley fliegendes, kriechendes und gehendes Gewürm, so Menschen Vieh, Gewächsen, und andern Dingen beschwerlich und schädlich ist, dergleichen sind allerley Mücken, Fliegen, Käfer, Raupen, Maden, Läuß, Flöh, Spinnen, Mäuß, Frösch, u. d. g. Von dergleichen Ungeziefer kan man einige Vermuthung zur Witterung haben, als:

Wann die Bremen, Mücken, Fliegen, Flöh sehr beissen: die Kröten und Regen-Würme häufig aus der Erden kriechen, ingleichen die Spinnen aus den Wänden, und herab fallen:

Wann die Frösch des Morgends, und die Laub-Frösch des Nachts ungewöhnlich quacken; die Mäuse laut schreyen, und Hauffen weise auf die Dächer lauffen; die Maulwürffe ihre Hauffen höher als sonsten aufwerffen:

Wann die Anmeisen gleichsam Streitweise lauffen ihre Eyer aus den Hauffen und wiederum hinein tra-

tragen, und in ihrer Arbeit träg und faul sind, oder stille liegen.

Wann die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen, nach denen Stöcken zufliegen, und sich unter die Bäume verstecken, nicht weit davon wegfliegen oder auch kleine Sand-Körnlein mit ihren Füssen sammlen, dieses alles bedeutet Regen und Ungewitter.

Wann die Mäuse im Herbst ihre Nester in denen Korn-Hauffen nahe bey der Erde machen, so vermuthet man im Anfang des Winters wenig Schnee; machen sie aber ihre Nester hoch, so soll viel Schnee fallen.

Wann die Fleder-Mäuse Abends häuffig herum streichen: kleine Mücken und Fliegen des Abends häuffig bey einander, gleich einer Kugel, nahe an der Erden auf- und niederfliegen; und die Regen-Würme an der Erde kleine Häuflein neben einander aufwerffen, dieses alles soll schön Wetter bedeuten.

Unkraut, ist im Feld- und Garten-Bau allerley wildes Kraut, so zwischen dem guten Saamen aufgehet, und dessen Wachsthum verhindert. Auf dem Acker wachsen gemeiniglich der rothe und weisse Radel, der Krock, die Draspe, und der wilde Haber oder Haberlulch. Der Brand, welcher allerhand Geträyde gemein, ist nicht ein besonder Gewächs, sondern in den Aehern oder Hülsen verdorbenes Korn. In Gärten giebet es noch mehr Gattungen des Unkrauts.

Unschlitt, Talch, ist das Fette, so bey den Thieren um die Nieren und die Gedärme lieget.

Sein

Sein täglicher Gebrauch ist, Lichter daraus zu machen, und Leder oder andere Dinge, die man glatt und geschmeidig haben will, zu schmiren. In der Artzney wird vornemlich Hirsch- Bocks- Pferde- Ochsen- und Hammel-Unschlit gebraucht, und entweder allein zur Stärckung der Nerven, Erweichung und Schmeidigung der Gelencke, oder in Salben versetzt, gebrauchet.

Unterlauffen Geblüt, ist ergossenes Geblüt zwischen Fell und Fleisch, wann von einem harten Stoß oder Quetschung das feine Geäder verletzet wird, und das enthaltene Blut auslässt. Dieses verursacht anfänglich eine Röthe, die aber, wann das Blut geronnen, sich in blau, nachmals bleyfarb, dann gelb verwandelt, bis es sich endlich zertheilet, und die Haut ihre vorige Farbe wieder gewinnet. Dieses geschiehet, wann die Quetschung mässig ist. Wann sie aber stärcker, und sonderlich, wann sie einen Ort, wo viel Nerven oder Glandulen liegen, getroffen, da das Geblüt sich nicht zertheilen kan, faulet es, und setzt ein Geschwür, oder gar den Krebs.

Untze, ist ein Medicinal-Gewicht, derer 12. auf ein Pfund gehen, wird unter einem gewissen Zeichen in den Recepten geschrieben, und hält 2. Loth in sich.

Vögel, werden abgetheilet in zweyerley Sorten, als in die Erd-Vögel, darunter die Berg- und Feld-Vögel mit begriffen; und in die Wasser-Vögel. Jene kan man wieder abtheilen in Fleisch- Korn- und Beeren- wie auch Ungezieffer fressende: Die Wasser-Vögel aber in plattfüßige und spalt-

 füßigte

füßigte. Unter die Erd-Vögel, welche Fleisch fressen, ist zu zehlen der Habicht, Adler, Falcke, Rabe, Krähe, Dohle, Nacht-Eule, Strauß und Papagey: Unter denen die Korn fressen, die zahmen und wilden Hüner, Wachteln, Tauben, Spechte, Sperlinge, Lerchen ꝛc. Unter denen die sich von den Beeren nähren, sind der Kramets-Vogel, Staar und Amsel. Ungezieffer fressen die Nachtigall, Schneppen, Hetzen, und dergleichen. Die Wasser-Vögel seyn entweder Fisch- oder Kraut-fressige. Jene seyn der Reiger, Fisch-Aar, und dergleichen: Diese der Schwan, die Ganß, wilde und zahme Enten. Spaltfüßige Wasser-Vögel sind der Reiger, Storch, Kranich, Wasser-Schnepff, und dergleichen. Bey den meisten dieser Vögel, welche den Menschen zur Speise dienen ist zu betrachten 1) ihre Nahrung, und sind daher diejenigen, welche sich von Fischen oder Ungezieffer nähren, bey weiten nicht so gesund, als die, welche aus dem Korn und Erd-Gewächsen ihre Nahrung haben. Die Fleisch-freßigen finden in unsern Küchen gar keinen Platz. 2.) Ihr Alter, daß nemlich die Vögel, welche nicht zu jung, noch zu alt, für das beste Nutriment gehalten werden, it. daß junger Küchlein Fleisch nur Schleim machet, alte Hüner aber so alt und zäh sind, daß sie durch das Kochen kaum können ermürbet werden. 3.) Das Castriren oder Capaunen, als dadurch sie insonderheit die Hahnen, am Geschmack sehr verbessert werden. 4) Die Jahrs-Zeit, dann wann sie sich zu paaren, ja so lange sie brüten und Junge hecken, fressen sie wenig,

und werden daher mager. Also auch, was unter ihnen vom Geträyde sich nähret, ist im Sommer, was aber von Wachholdern, Wein-Trauben, und dergleichen Beeren lebet, ist im Herbst am fettesten.

Vogel-Heerd, ist eine besondere Anstalt Vögel zu fangen, da ein ebener Platz geräumet, mit diensamen Streichlein besetzet, Ruhr-Vögel, die an einem Bein gebunden, durch Ziehung einer Schnur zum aufsladdern gebracht werden, darauf geleget, zu beyden Seiten seine Netze aufgespannet und ausgebreitet, und also zugerichtet werden, daß durch starckes Rücken und Anziehen, sie gegen einander zusammen schlagen, und die mittlere Tenne, mit denen darauf gefallenen Vögeln, bedecken. Auswendig zu beyden Seiten werden dürre Fall-Bäume, darauf sich die streichende Vögel setzen, ehe sie auf den Heerd fallen, aufgerichtet, und an einem Ende eine Hütte angelegt, in welcher sich der Vogelfänger stellet, auf den Heerd Achtung giebet, und wann er die Zeit ersiehet, die Vögel berücket. Auf grosse Vögel, Amseln, Drosseln, Krammets-Vögel, und dergleichen, wird der Heerd in Bergigen Vorhöltzern; auf Fincken, Stiegelitzen, Lerchen, und andere kleine Vögel aber, in ebenen Feldern, so nicht weit von Wäldern liegen, angerichtet. Der Fang auf dem ersten gehet 14. Tage nach Michaelis an, und wehret den Winter durch; auf dem andern aber hebet er um Bartholomäi an, höret aber im October wieder auf.

Vogel-Leim, wird von den Mistel-Beeren gemacht, welche so lange im Wasser gekocht wer-

 den,

den, bis sie zerplatzen; nachmahlen stöst man sie in einem Mörsel, und wäscht sie so lange mit Wasser ab, bis alle Splitterlein und Kleyen heraus sind: Oder, man nimmt die gantze Mistel-Staude, stöst sie in einer Graupen-Stampe zum Teig, und schlemmet hernach mit gantz kalten Wasser den Leim heraus. Diese Arbeit geschiehet zu Anfang des Martii.

Vogelmilch, ist ein Zwiebel-Gewächs, hat den Namen von seiner weissen und Milch-ähnlichen Blüthe, wiewohl auch etliche wenige gelb sind, und sind wie die Narcissen zu unterhalten. Trägt im May und Junio auf einem Stengel 6. oder 7. Blümlein, so inwendig gantz weiß, auswendig aber grünlicht sind: Wann die Sonne scheinet, thut sie sich auf; wenn es aber trüb Wetter, oder Abend wird, beschliessen sie sich, ist ein Gewächs, so sich vielfältig mehret.

Vogel-Nest, siehe Nest.

Vogelsteller, muß seine Lock-Vögel zu rechter Zeit aus- und einsetzen, anlegen, sie ziehen, fangen, gewöhnen, und abrichten; im Winter, wann er sonst nichts zu thun hat, allerhand Wachtel-Netzgen, und ander Zeug, so er nöthig hat, verfertigen, und das alte ausbessern; den Vögeln nachgehen, ihre Gelegenheit und List erfahren, auch seine Stellung darnach richten, wann an den Netzen oder Stäben etwas hinderlichs vorfällt, wohl zu observiren und zu ändern wissen, von Anfang des Aprils bis in Junium das Gefieder mit frieden lassen, und nicht allein keine jungen Vögel, noch Eyer aus den Nestern selbst ausnehmen: sondern auch zu sehen, daß

daß das junge Geheck e des Gefieders nicht verderbe, und zur Unzeit ausgehoben werde. Wann er die Vogel-Heerde wo anrichten will, muß er sich vorher bey alten Bauren, Schäfern, Feld-Hütern, und dergleichen Leuten, erkundigen, wohin insgemein der Vogel jährlich im Herbst seinen Zug, Strich oder Flug halte, damit er nicht etwann an unrechten Orten vergebens anbauen, oder unnütze Kosten anwenden möge, den Wind und Wetter wohl in acht nehmen, und mit dem frühesten auf dem Vogel-Heerd sich finden lassen, den Thonen-Fang besorgen, und Thonen-Steige anrichten, die gefangenen Vögel der Herrschafft redlich, ohne Parthiererey, einliefern; die Leim-Stangen und Thonen-Steige fleißig belauffen, damit nicht etwa andere die Vögel daraus nehmen, alle sein Geräthig wohl verwahren, die Reviren fleißig belauffen, und wo et etwa gewahr wird, daß jemand anders die Vogel-Nester störet, es anzeigen, damit solchem Unternehmen gewehret werde.

Vogelwicken, siehe Krock.

Vollhuff, Vollhufigkeit, ist eine Kranckheit der Pferde, da der Huf eintrocknet, und sich zusammen ziehet, daß er sich hinten zusammen schließt, davon das Pferd hinckend wird. Ein bewährtes Mittel dafür ist dieses: Nimm starcken Eßig, thue Kupfferwasser darein, netze darinnen ein wüllenes Tüchlein, schlag es dem Pferd über, und in den Huf, wiederhole es, so offt es ertrocknet, so lange bis der Kern vergehet; oder lege Honig und zerlassenen Vitriol darauf.

Vorgreiffen, heist bey den Jägern mit dem

Leit-Hund um oder in einem Holtze herum ziehen, zu vernehmen, ob das Wildpret im Holtze geblieben.

Vorhänge, sind lange, von weissen Nestel-tuch, Cattun, Schwäbisch, Zwillig, Damast, Stangen oder anderer Leinwand / verfertigte Vorzüge vor die Fenster, nach heutiger Facon mit Falbeln besetzet, so durch die herab hangenden Quasten auf- und zugezogen werden. Sie sind entweder lang oder kurtz, weiß oder bunt, welche letztern von bunten Cattun, oder andern wollenen Zeugen, verfertiget, auch öffters mit Schnüren oder Börtlein eingefasset und umsetzet werden.

Vorrath, wird in einer Haußhaltung alles dasjenige genennet, was man sowohl an Speise und Tranck, als auch ausser diesen immerzu darinnen benöthiget ist, und dahero zum künfftigen Gebrauch aufbehält. Nun ist es ein nicht geringer Vortheil, wenn ein ordentlicher Haußhalter jedesmal wenigstens so viel von denen Sachen vorräthig anschaffen kan, als er in seiner Haußhaltung jährlich benöthiget: doch wird auch hierzu nicht nur eine gute Wissenschafft erfordert, wie lange nemlich eine jede Sache, so er im Vorrath anzuschaffen gedencket, gut und unverderblich bleiben könne, ingleichen wie, und auf was Art, ein jedes vor dem Verderben zu bewahren und aufzubehalten, sondern es gehöret auch hierzu, daß man bey der Zeit, in Einkauff- und Anschaffung solcher Dinge, eine kluge Wahl zu treffen geschickt sey, ausser dem sonst der Vortheil verlohren, und die Sache zum Schaden angefangen wird; dann

schaffet

schaffet man die Sachen ohne Unterscheid, und nicht zu rechter Zeit an, so müssen sie offt theuer und mit Verlust verspeiset werden, ja, wann sie nicht in die Länge dauren, werden sie, wann sie angelauffen, mit Eckel verspeiset, oder sie verfaulen und verderben; zu geschweigen des grossen Abgangs und Verlusts, welchen man gantz gewiß haben muß, wann der auch zu rechter Zeit eingesammlete Vorrath, nicht gehörigen Orts, und nach erfordernden Umständen, wohl verwahrlich aufbehalten wird, wie von diesem allen, bereits bey jeglicher Gelegenheit, an seinem Orte, die benöthigte Nachricht hierzu an die Hand gegeben worden.

Vorstehender Hund, ist ein Hund, welcher zum Feld-Hüner und Wachtel-Fang abgerichtet ist. Es giebt derselben unterschiedliche Arten, davon eine grau und braun gesprengt, mit etlichen braunen Flecken, vor die beste geachtet wird. Eine andere Art, so weiß und Aschenfarb gesteckt, suchet auch gut, ist aber besser zum Beissen als zum Hetzen, weil sie kurtz vor den Mann suchen, welches zum Beissen nöthig ist, damit, wann der Hund etwas aufstöbert, der Vogel in gehöriger Weite ausgelassen werde. Die andern, so zum Tiraßiren abgerichtet, nehmen ein grosses Feld ein, und revieren schnell hin, und wieder, bis sie einen Geruch von Hünern bekommen, welches der Weidmann alsobald vermercket.

Vorsprung, heisset man die Körner, welche bey Wurff oder Worffelung des Getraydes, auf der Scheun-Tenne, vorweg springen, und als

das Reineste und Schönste zum Saamen abgenommen werden. An etlichen Orten prätendiren die Drescher ihren Lohn von dem Vorsprung alleine, gleichwie es unbillig wäre, vom geringen Geträyde ihnen das Drescher-Lohn zu geben, also ist auch einem Hauß-Vatter nicht zuzumuthen, sie von dem Vorsprung, als dem Besten, abzulohnen: Dann wann die Drescher das Geträyd recht und fleißig wurffen, und nach dessen Beschaffenheit mit der Fege behörig rein machen, damit kein Unterscheid, als nur in guten und geringen Geträyde, so können sie wohl zufrieden seyn, wann sie ihren Lohn durchgehends von dem Guten bekommen.

Vorsuchen, nennet man, wann man mit einem Leit-Hund vor ein Holtz hinziehet, um zu sehen, was für Hirsche oder Wildpret im Felde gewesen.

Urbe, Orbe, ist ein Fisch, den Eschen nicht ungleich, der unter dem Wasser Feuer-roth anzusehen. Sie werden zur Zierde in den Hältern bey grossen Gärten gehalten. Ihr Fleisch soll im May und April wohlgeschmack zu essen, und gar gesund seyn, wann es gebraten wird. Es ist gelbig an Farbe, wie die Lachs-Fohren.

W.

Waade, Wathe, ist ein grosses Fisch-Netz, welches bey Fischung grosser Teiche und Seen gebrauchet wird. Es bestehet aus zweyen von guten Hanff gestrickten Wänden, welche von solcher Höhe seyn müssen, daß sie unten am Grunde auffstreichen, am obern Theil aber auf dem Wasser

ser schwimmen. In der Mitten findet sich der Keutel, Zipffel oder Sack, darinnen sich die Fische fangen, und erstrecket sich etwann drey Klaffter lang hinauswerts. An die obersten Säume werden die Flossen, je eines Schuhes weit von einander, angehefftet, und solche entweder von dürren Weiden, Pappel-Weiden, oder Bircken gemacht, welche das Garn in der Höhe halten; gleichwie hingegen an die untersten Säume Eisen- oder Bley-Gewichte, so man das Gesencke heisset, und zwar in starcken fliessenden Wassern, etwann vier oder fünff Finger, in Teichen aber zwölff, funffzehen bis achtzehen Zoll weit, von einander gehänget werden, damit sie das untere Theil der Waade auf dem Grund halten mögen. Wann diese Waaden oder Zieh-Garne groß, werden an statt der Flösse länglichte tännene Bretter, eine halbe Klaffter weit von einander gemacht, unten aber füglicher Eisen, als Bley, in gleicher Weite von einander gehänget. Auf beyden Seiten des Garns sind die Keulen oder Kolben, das ist, ziemlich starcke Kleppel, mit Mauer-Steinen angebunden. Bey Einwerffung der Wathe, muß mar fleißig darauf Achtung geben, damit das Garn ordentlich ausgetheilet und ausgebreitet werde, und das Gesencke oder die Gewichte unten, oben aber die Flosse bleiben. Der Zug muß an beyden Seiten zugleich geschehen; die beyden untersten Säume müssen zusammen gefasset, das Garn auf den Rånden ausgezogen, und mit den Füssen darauf getreten werden, damit die Fische hinterwärts in dem Keutel oder Beutel sich sammlen; damit man aber

sehen möge, wo sich derselbe befinde, wann das Garn auf den Grund streichet, so wird etwas von Stroh oder Schilff zum Merckzeichen, oben an dem Floß angebunden, und kan also der Zug desto leichter zugleich geschehen.

Waaren, sind, womit Kauff und Verkauff, Handel und Wandel getrieben wird, sie sind kostbar oder geringe. Currende Waaren heissen, die ihren täglichen Abgang finden, und in dem menschlichen Leben unentbehrlich sind, als Korn, Wein, und andere Eß-Waaren, gemeine Wollen- und Leinen-Tücher, u. s. w. Waaren, so zu führen verbotten, werden insgemein Contreband-Waaren genannt, und sind der Obrigkeit verfallen, zuweilen werden auch die, so sie führen, noch darzu mit Strafe und Busse belegt.

Wachholder, ist ein sattsam bekandter Strauch, der in allen Wäldern, absonderlich aber in den Nord-Ländern häuffig gefunden wird. Die Beere sind erstlich grün, dann blau, und zuletzt dunckel-blau oder schwartz. Sie werden erst im Herbst des andern Jahrs reiff, und der Strauch hat allezeit reiffe und unreiffe Frucht zugleich. Er setzet zuweilen Schwämme an, und schwitzet ein Gummi, welches man trockenen Firniß nennet. Der Wachholder ist ein Gewächs von vortrefflichen Tugenden in der Artzney. Das Holtz ist an Krafft beynahe dem Frantzosen-Holtz gleich, und dienet mit zu Schweiß- und Harn-treibenden Träncken. Der Rauch von diesem Holtz, so im Martio gehauen worden, vertreibet die Flüsse. Die Beere haben ein hartziges und Würtzhafftes

Oel

Oel bey sich, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben, den Schweiß und Harn, verzehren alle böse Feuchtigkeiten, stärcken den Magen, und öffnen die Verstopffungen der ersten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren den Gifft, ansteckenden Kranckheiten, böser Lufft, und schädlicher Thiere Bissen, wenn sie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergossen, und davon getruncken, oder im Mund gekauet, oder gantz eingeschluckt, oder damit geräuchert wird. Das Gummi wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Kranckheiten, Lähmungen, auch in Haupt-Kranckheiten, so von Kälte herrühren. Der Schwamm, so wie ein Moos im Mayen sich an den Baum setzet, dienet, wenn er noch frisch, ein Wasser daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen dienet, auch für die von der Gicht gelähmten Glieder.

Wachs, die vom Honig geledigte Waben, oder das Behältniß, worinnen die Bienen das Honig zusammen tragen. Es hat eine mäßige, erwärmende und zertheilende Krafft, darum es in die meisten Pflaster mit genommen wird. Es ist natürlich gelb, wann es von alten Bienen kommt, oder weiß von jungen Bienen, die zum erstenmal Honig machen. Dieses wird Jungfern-Wachs genennet, welches viel kostbarer und theuer, dann jenes ist. Davon aber gantz und gar unterschieden das weiß-gebleichte Wachs, so von den Wachs-Bleichern mit vieler Mühe, durch Schmeltzen, Giessen und Läutern bereitet wird. Das gemeine gelbe Wachs, wann es gut, soll schön

schön Dotter-gelb, rein, nicht zu fett, auch nicht zu schwer seyn, und einen lieblichen Honig-süssen Geruch haben. Je neuer das Wachs ist, je schöner und lieblicher reucht es, und je besser ist es auch. Merckwürdig ist von dem Wachs, daß solches die Bienen von den gelben oder weissen Tüpfflein, so in den Blumen stehen, machen. Dieses tragen sie an ihren Füssen in die Stöcke, setzen es daselbst an, formiren es wie ein Nest oder Häußlein, und blasen es subtil wie ein Mohn-Blättlein, hernach gebrauchen sie es auf dreyerley Weise: Erstlich sind es ihre Nester, darinnen sie ihre Jungen ausbrüten: Ferner setzen sie das Honig darein, und sind gleichsam ihre Näpffe und Töpfflein, daraus sie essen: Und endlich sinds auch ihre Wohn-Häuser, darinnen sie, sonderlich im kalten Winter, sitzen, und sich verbergen. Es pflegt das Frauen-Volck ein breit seidenes Band mit zerlassen Wachs zu bestreichen, womit sie die fördersten Haare am Haupte hinter gewöhnen, und selbige scharff hinter binden. Den Zwirn wächsen sie, indem sie die Zwirnfäden durchs Wachs ziehen, damit er nicht so offt reisse, und sie im Nehen hindere. Mit Wachs überschmieren sie auch einen alten wollen Tuch-Fleck oder Lappen, womit sie die Schräncke, Thresore, Stühl- und Tisch-Gestelle glatt und helle zu reiben pflegen. So wird auch Wachs zu vielen Salben und Pflastern gebraucht; das Oel davon, wird bey aufgesprungenen Frost-Beulen und andern äusserlichen Schäden, mit Nutz genommen. Das Alter des Wachses erkennt man

aus

aus der Farbe. Im ersten Jahr ist es weißlicht; im andern wird es gelblicht, und im dritten braun; je älter es nun wird, desto danckler wird es. Wann man Wachs färben will, so erwählet man weiß Wachs, und nimmt gewaschenen Terpentin, und zerschmeltzt es unter einander, und schüttet die Farbe dazu, wie man sie verlangt, als Zinober, Grünspan, Ambra, und so weiter. Wie in Wachs zu poussiren sey, lernt man anderwärts. Die von Wachs bereitete und so genandte Wachs-Leinwand, ist eine sehr nutzliche Manufactur zu Uberziehung der Kutschen oder Tische, und zu andern vielfältig nöthigen Gebrauch; Man macht sie in Deutschland hier und dar, und wird Ellenweise verkaufft.

Wachs-Blume, wird in Gärten unterhalten, hat längliche Blätter, so forne breiter als hinten, und mit weissen Flecken eingesprenget sind. Die Blumen sind gelb, oder Purpur-braun, und sehen, als ob sie aus Wachs poussiret wären.

Wachsstock, ist ein langer Tocht, mit Wachs dünn überzogen, und weil er noch weich und schmeidig, entweder in einem Stock zusammen, oder auf eine Wachsstock-Scheere gewunden, davon er nach und nach abgewunden, und statt eines Lichts verbrennet wird. Eine Wachs-Stock-Scheere ist ein sehr nützliches Werckzeug, weil es zwey schneidend, dicht zusammen schliessende Ende hat, darzwischen der brennende Wachsstock eingeklemmt, und wenn er bis dahin verbrannt, abgekneipet wird, daß er verlöschen muß, wodurch viel Unglück verhütet wird, welches zum öfftern entstanden,

den, wann ein blosser Wachsstock brennend vergessen worden, und soweit hinunter gebrennet, bis der gantze Stock entzündet, anders um sich her weiter brennen und anzünden müssen.

Wacht, Wache, dadurch wird entweder ein eintzeler Mann, oder ihrer etliche, oder auch eine gantze Schaar verstanden, die ausgesetzet ist, die gemeine Sicherheit zu beobachten. Schildwacht ist, die an einem Orth gestellet wird, auf alles, so da vorgehet, ein Auge zu haben. Schaarwacht ist, die herum gehet, alle Unordnung zu verhüten. Wacht, heisset auch ein, oder mehr Kriegs-Knechte, oder Gerichts-Bediente, die einem zugegeben sind, ihn in Verwahrung zu halten, daß er nicht entweiche.

Wachtel, ist ein Feld-Vogel, kleiner als ein Rebhun, im übrigen demselben an Gestalt, Federn und Art ziemlich gleich. Sie halten sich gerne in fetten Korn-Feldern, und verkriechen sich unter das Gestreuche, daß sie schwer zu finden. Das Hun brütet ohne Hülffe des Hahns, sieben bis zehen Junge aus. Beyde sehen einander gantz gleich, ausser daß der Hahn unter dem Halse braun- und schwartzstreiffig anzusehen. Es ist ein geiler Vogel, und zeucht im Herbst weg, wann er sich recht fett gemästet; wie sie dann mehr Fleisch als Federn haben. Bey uns werden sie mit einem Steck- oder Deck-Garn gefangen, und mit einer Pfeiffe hineingelocket; oder tirasiret, oder zur Lust, wann sie von einem vorstehenden Hund aufgesucht, gebaitzt, oder in der Flucht geschossen. In der Artzney dienet allein das Fett, die Flecken der Augen

gen wegzunehmen, und sie helle zu machen. Der Koth von denen, so die schwartze Niese-Wurtz essen, soll für die schwere Noth dienen; ist aber hier schwerlich zu bekommen.

Waffen, werden der wilden Schweine vier grössesten Zähne genennet, ingleichen des Luchsens Klauen.

Waffen-Salbe, ist eine, in einer Haußhaltung höchst nöthig, und gantz unentbehrliches Mittel, sich damit, wann man mit einem Beil, Axt, Messer, und dergleichen Gewehr, verwundet worden, ohne Zuthuung anderer Hülffe, aufs beste und kürtzeste wiederum zu heilen. Die Zubereitung dieser Salbe bestehet in folgenden: Man nehme ein Maaß Regen-Würmer, thue in einen gantz neuen Topff unten etwas Sand und Mist, und lege diese darauf daß sie sich dardurch reinigen, verklebe hierauf den oben wohl zugedeckten Topff, setze ihn in einen Back-Ofen, darinnen erst Brod gebacken worden, und dörre selbige, doch also, daß sie nicht gar verbrennen, sondern, daß man sie klein zu einem Pulver reiben könne. Endlich zerlässet man über einem gelinden Feuer Bären- und Eber-Schmaltz, eines jedem gleich viel, und reinigets, wann es zerschmoltzen, indem man es auf kaltes Wasser giesset, daß die Unreinigkeit davon zu Boden falle, und das Schmaltz oben bleibe, welches man hernach, wann es erkaltet, hinweg nehmen kan. Nimmt man nun eine halbe Eyer-Schaale voll von gedachtem Regen-Wurm-Pulver, Blut-Steins, und sehr wohlgereinigten Sandels, ebenfals wohlgeriebenen Pulvers, eines jeden ein Loth, und ver-

mischet

mischet dieses alles zusammen mit dem beschriebenen Schmaltz, daß es eine feine Salbe werde, so kan man diese hernach in einem saubern gläsernen Behältniß, zum künfftigen Gebrauch, wohl verwahren. Bey dem nicht genugsam zu rühmenden Gebrauch hat man sich also zu verhalten: Man erkundiget sich zuförderst, ob die Wunde gehauen oder gestochen, ingleichen wie tief das Gewehr in das Fleisch oder den Leib bey der Verletzung gegangen; hierauf läst man sich das den Schaden zugerichtete Gewehr einhändigen, und handelt damit, ohne den Patienten zu sehen oder anzurühren, folgender Gestalt: Wann die Wunde gestochen ist, so wird das Gewehr von der Spitze nach dem Gefäße oder Hefft zu mit mehr belobter Salbe bestrichen: ist es aber gehauen, so muß man diese von der Schneide nach dem Rücken zu daran schmieren, und so man nicht gewiß erfahren, wie weit das Gewehr in den Leib gegangen, so ist am sichersten, man salbe dieses gantz über und über, sonst aber ist es auch genug, daß man es nur so tief schmiere, als es in das Fleisch hinein gedrungen, wobey aber annoch wohl in Acht zu nehmen, daß man an dem Tage, da diese Salbung vorgenommen werden soll, mit keiner Frauens-Person etwas zu thun gehabt, wie dann die Salbung nicht eben alle Tag, sondern nur den andern, dritten oder vierdten Tag darauf, wieder geschehen kan; ingleichen muß dieses Schmieren allezeit in einer leidlichen Wärme, und an einem reinen Ort, wo kein Staub hinfällt, vorgenommen werden, dann so bald man das Gewehr in die Kälte bringt, so bekommt der Patient

Schmer-

Schmertzen leget man es zum Feuer, empfindet er am Schaden grosses Brennen und Hitze, bringet man es aber in leidliche Wärme, so höret beydes also bald wieder auf. So lässet sich auch, vermittelst dieser Salbe, gantz behende das Blut stillen, so bald man nemlich das Gewehr damit behörig beschmieret, ja, wann sich der Patient nicht gebührlich und diät, währenden offenen Schadens, verhält, so kan man es gleich an dem Gewehr wahrnehmen, immassen darauf Flecke erscheinen, wo aber das nicht geschiehet, so bleibet immer einerley. Wann man das Gewehr bekommt, und man gleich Anfangs wissen will, ob die Verwundung so groß, daß der Patient in Gefahr des Lebens, so lasse man nur das Gewehr, womit die Verletzung geschehen, an einem gelinden Feuer so warm werden, daß man es mit der Hand erleiden kan, schütte alsbald nur klar gepülverten Sandel und Blut-Stein, von jedem gleich viel genommen, unter einander gemenget, auf die warm gemachte Klinge, wird nun alsdann das Gewehr Blut schwitzen, so stirbet der Verwundete gewiß an der Verletzung, wo aber kein Blut zum Vorschein kommt, so bleibet er leben.

Waage, ist ein Werckzeug, wodurch die Schwere der Cörper erforschet wird. Wann das Zünglein gerad innen stehet, und auf keine Seite ausschlägt, zeigt es an, daß die Schwere des Cörpers, dem dargegen eingelegten Gewicht, gleich sey. Die stärckesten Waagen sind, die in öffentlichen Waage-Häusern zum gemeinen Gebrauch gehalten werden: die mittlern werden von allerhand

Kramern geführet; die kleinsten sind, die Apothecker- und Gold-Waagen.

Wage, nennen die Fuhrleute ein Holtz, so hinten an der Deichsel angelegt, odern forn daran gehänget wird, an dessen jeden End ein besonders Ortscheid hanget, daran die Stränge geschlagen, und das Pferd eingespannet wird; wird auch ein Geschirr genennt.

Wagen, ist insgemein ein Gerüste, so schwere Lasten auf dem Lande fortzubringen dienet. Es bestehet aus vier Rädern, deren zwey und zwey an einer Achse also stecken, daß sie daran umlauffen können. Die Achsen werden mit einem oder zwey langen Bäumen aneinander gehangen, und forne gehet eine Deichsel herfür, daran die Pferdte gelegt, und zugleich der Wagen damit regieret und gelencket wird. Ihren Gebrauch nach, sind die Wagen unterschiedlicher Sorten, als Fracht- Last- Lust- Triumph- Reise- Bagage- Munition- und Proviant-Wagen, Chaisen, Carossen, Caleschen, 2c. Ihren Form nach sind es entweder unbedeckte, oder gantz und halb bedeckte, vier- oder zwey Rädrige, welche letztern Carriolen, und Chaises Roulantes genennet werden.

Wagen-Schoppen, ist ein nothwendiges Gebäude bey einem Gute, darinnen die benöthigten Rüst-Wagen, auch Pflüge, Egen, Mist-Breter, Wagen-Leitern, und ander dergleichen Fahr- und Acker-Geräthe, vor Schnee und Regen trocken stehen, liegen und hängen kan. Der Schopffen und Schoppen soll einen trockenen Sand und Boden haben, so fornen offen, und ohne Thor-Flügel

gel, auch so geraumig seyn, daß ein jeder Wagen, ohne Hinterniß und Verruckung des andern, heraus und hinein geschoben werden könne. Uber dem Wagen-Schoppen kan man ein paar Geträyde-Böden über einander anlegen, die neben dem Schopffen ihre Treppe bekommen können.

Waid, ein Kraut, welches lange, unten breite, oben zugespitzte Blätter, gelbe Blüthe, und platte Schöttlein hat, worinnen ein gelbes Saamen-Körnlein liegt. Nachdem es abgeschnitten, und auf mancherley Weise durchgearbeitet worden, so wird endlich eine tüchtige Farbe daraus bereitet, und in Fässer geschlagen, deren Gebrauch den Färbern dienet, und ist der Grund der schwartzen, und aller andern dunckeln Farben. Wann der Waid zum Färben angesetzet wird, findet sich darauf ein Schaum, welcher abgenommen, getrocknet, und unter dem Nahmen Waid-Blume behalten wird; ist schön blau, und wer sie nicht kennet, kan sie vor Indig ansehen. Der meiste und beste Waid kommt aus Thüringen, ob er zwar wohl auch im Geldern, und dem Jülicher Lande, auch an etlichen Orten in Franckreich, gebauet wird. Dienet den Miltzsüchtigen, und ist gut vor die Brüche, und die Wurtzel wider die Gelbsucht.

Waid-Asche, ist nichts anders als calcinirte Wein-Hefen, der sich die Färber bedienen. Sie kommt vornemlich aus Franckreich, in grossen Fässern, und muß frisch, in grossen schönen Stücken, von grün-weisser Farbe, und einem saltzig-bittern Geschmack seyn, wann sie vor gut passiren soll. Sie muß allein aus Wein-Hefen, und nicht von

Bier-Hefen, gemacht seyn, daher diejenige nichts taugt, welche man von Bier-Eßig-Machern kaufft. Sie macht die Farben anfällig, und wird auch daher der Indig damit geschärfft. Hiernechst brauchen sie auch die Seiffensieder, zur Bereitung der grünen Seiffe.

Walcher-Holtz, Treibeholtz, ist eine kleine herumgehende Waltze oder Rolle, von Holtz gedrehet, so zu den Pasteten- und andern Teig, in der Küche gebraucht wird, und vermittelst dessen man den vorher durchwürckten Teig ausdehnen, und in dünne und zarte Blätter bey dem Backen zu bringen pflegt.

Waldenburgische Gefässe, werden in der Alt-Stadt Waldenburg, an der Mulda gelegen, von den da wohnenden Töpffern, in grosser Menge, gar sauber und kunstreich, verfertiget, welches Handwerck nun schon über 300. Jahr in guten Flor gestanden. Diese Gefässe bereiten sie aus einem schönen, zarten und weissen Thon, der in einem Dorffe, Namens Frohnsdorff, eine Meile von Altenburg gelegen, gegraben wird; sie brennen selbige durch Hülffe des gemeinen Saltzes so hart, daß man auch mit dem Scherben auf einem Stahl Feuer schlagen kan, welches sonst Scherben von andern Gefässen nicht thun. Der Farbe nach sind selbige gemeiniglich braun, oder auch gantz weiß und glatt, fast wie der Holländer ihre, und werden, sowohl hiesige und angräntzende, als auch in auswärtige Länder, vielfältig verführet, und häuffig abgeholet.

Wald, ist ein offener, weit umfangener, mit Holtz bewachsener Boden, daraus die Nutzung an Wild,

Wild, Holtz, Mastung, und andern mehr zugemessen ist. Bey Erkauffung eines Land-Guts, worzu Waldungen gehören, hat ein Käuffer nachzufragen, oder, welches am sichersten, selbst in Augenschein zu nehmen: ob sie ausgeödet, oder in gebührendem Stand? Ob sie einen guten gewächsigen Boden haben? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn- Bau- oder Werck-Holtz sey, so den Drechslern, Tischlern, Wagnern, und dergleichen in Holtz arbeitenden Handwerckern, tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten, Wein-Pfähle, Hopffen-Stangen, Reiff- und Darrhorden-Stäbe gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Büchen zur Schwein-Mast vorhanden, und wie viel Schweine ohngefehr alljährlich darein geschlagen werden können, und was daraus zu lösen? Wie starck die Waldung an Morgen oder Aeckern, und in wie viel Gehaue solches abgetheilet sey? Ob an Holtz, über die Holtz-Nothdurfft, jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob solches in der Nachbarschafft wohl abgehe? Was die Klaffter Holtz von jeder Sorte, ingleichen ein Schock Reiß-Holtz, oder Abraum, auf der Stell gelte? Ob überflüßiges Holtz zum Aeschern und Verkohlen vorhanden? Ob gesunde Weyde von Gras und Kräutern in der Waldung zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu suchen habe? Ob sie von der Wohnung weit, oder derselben nahe gelegen, und wie der Weg dahin beschaffen? Ob er eben und morastig, oder bergig und steinig sey? u. s. f. Der Wälder zu schonen, ist ein nützliches und nöthiges Stück der

Haußhaltung, so in alten und neuen Zeiten, bey wohl eingerichteten Oeconomien beobachtet, und zu dem Ende heilsame Wald- und Forst-Ordnungen abgefasset worden. Hierzu gehöret kürtzlich, daß die Gehaue ordentlich gehalten; das Holtz, nach seiner eigenen oder auch des Bodens unterschiedenen Art, nicht zu zeitig abgeräumet; auch nicht so lang, biß es überständig geworden, oder wieder zu verdorren anfange, auf dem Stamm gelassen; vornemlich aber dasjenige, so im Mittel-Wuchs begriffen, weil es alsdann am Stamm und Aesten am besten zunimmt, geschonet; das Schlag- oder Unter-Holtz nicht eher, als wann das Laub abfällt, oder ehe es wieder ausschlägt, also vom October biß zum April Monat gehauen; das geschlagene Holtz zeitig aus den Wäldern geschaffet; der Boden von Reißig-Spänen und dergleichen, so viel möglich, gereiniget, die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als biß der Wiederwachs eine gnugsame Höhe, daß es ihm nicht mehr schaden könne, erlanget, zu betreiben verstattet; Schweine, Schaafe und Ziegen aber gar nicht in die Wälder gelassen; der Anflug des Tangel-Holtzes fleißig geheget; das Hopff-Stangen-Latten-Wein-Zaun- und Baum-Pfähl-Reiff-Stäbe, und dergleichen Holtz, zu hauen, Hartz zu reissen, oder zu äschern, nicht ohne Unterscheid zugelassen; Laub streiffen, Bast schälen, Baum bohren, Spitzruthen schneiden, Laub- und Wald-Mist sammlen, gewehret, oder doch das letztere mit gewisser masse vorzunehmen, erlaubet; mit einem Wort; daß mit denen Waldungen, und

dem

dem darinnen befindlichen Holtz, pfleglich umgegangen werde, womit die Alten verstanden: nicht nur mit dem schlagbaren Holtz nützlich und sparsam umgehen, sondern auch den Wiederwachs gewöhnlich und gehörig befördern. Ein Wald mag ohne des Lehen-Herrn Bewilligung nicht ausgereutet oder ausgerottet werden, auch nicht, wann andere die Holtzung oder Trifft-Gerechtigkeit darinnen haben. Was aber die Feld-Höltzer anbetrifft, so vorhin Aecker gewesen, oder diejenigen, so gar zu nahe an die Getrayd-Felder angrentzen, da kan man, sonderlich, wo ohne diß kein Mangel am Holtz, die Ausrottung auf gewisse Maasse wohl verstatten. Und muß man insonderheit auf die bösen und liederlichen Hauß-Wirthe, welche auf ihrer Nachkommen Nutzen und Frommen wenig gedencken, ihre Wälder und Holtz-Stätte muthwilliger Weise aböden und ausreuten, damit sie nur Geld aus dem Holtze lösen, und solches liederlich verthun mögen, ihre Kinder und Erben mögen künfftig Holtz nehmen, wo sie wollen oder können, ein wachsames Auge und scharffes Aufsehen haben: dann es ist einem leicht, in acht oder vierzehen Tagen einen Wald zu verwüsten, den man in mehr als hundert Jahren nicht wieder aufbringen kan. Ein guter und sorgfältiger Haußhalter kan sich das gantze Jahr durch, alle Monate, ausgenommen der Bestell- und Erndte-Zeiten, in seinen Wäldern was nützliches zu thun schaffen, und zwar kan derselbe im Jannario, und so lange gute Bahn ist, (wann es nemlich hart gefrohren, und man des Wegs und Schnee hal-

halber fortkommen kan,) Brenn-Holtz in die Küche, Brau- und Darr-Häuser, Ziegel-Kalck- und Glaß-Oefen, in Vorrath anführen lassen, und zwar, so viel man dessen das gantze Jahr benöthiget ist. Er kan auch das Windfällige und Wipffel-dürre Holtz bey dienlichem Wetter abhauen, und bey guter Schlitten-Bahn heimbringen lassen; und die Anordnung thun, daß das Bau-Holtz in dem letzten Viertel dieses Monats, bey trockenem Wetter gefället, das Reiß- oder Auen-Holtz zum Brennen aber, im neuen und wachsenden Monden abgehauen werde, weil jenes nicht leicht Wurm-stichig werden, dieses aber bald wieder nachwachsen soll; daß die Schröte und Bret-Klötzer auf die Säg- oder Schneid-Mühl geführet; ingleichen das Tauben-Holtz zu denen Fässern, auch Schlitten-Wagen- und ander Schirr-Holtz, nicht weniger Latten- Zaun- Baum- und Wein-Pfähle, so wohl auch von Eschen, Eichen, Hasel-Stauden, Bircken, Ulmen, Weiden, Faul-Bäumen, und dergleichen, ehe noch der neue Safft ins Holtz kommt, die benöthigten Reiff-Stangen oder Reiff-Stecken, zu grossen oder kleinen Gebänden, aufs gantze Jahr in Vorrath abgehauen, und denen Reiff-Stäben flugs die Rinde abgeschälet werde, weil die daraus verfertigten Reiffe solcher Gestalt an den Fässern viel besser und länger halten. Im Februario, oder Hornung, kan bey anhaltendem Frost und gutem Weg noch immerzu Bau- Brenn- Geschirr- und ander Holtz gefället, eingeführet, und die Wald-Arbeiten vom vorigen Monat fortgesetzet, auch die Plätze wohl geräumet

wer-

werden, damit das junge Holtz dadurch an Wachsen nicht gehindert werde. Im Martio soll man den Tannen- Fichten- und Kienföhren- oder Kiefern-Saamen einsammlen, und im Neu-Monden aussäen, auch verbieten, daß die Ziegen nicht in die Wälder getrieben werden, wie auch die Schaafe und ander Vieh, wofern es anders mit den letztern nicht ein altes Herkommen oder besondere Gerechtigkeit ist. Im April kan man noch Reiß-Bündel- und Scheit-Holtz zum Verbrennen hauen, Besem-Reiß von Bircken sammlen, ehe sie ausschlagen, ingleichen das überflüßige Laub, Gemöß und faule Holtz zusammen rechen, und in die Mist-Statt führen, das trockene und sauberste davon aber zum Unterstreuen gebrauchen. Im May kan man im Wald, wo das Tannen- und Föhren-Holtz zu dicke stehet, Latten- Hopffen- und andere Stangen schlagen lassen, und damit dem übrigen stehenden, Lufft und Platz zum Wachsen machen: Dann wann solches übriges Holtz nicht abgeschnitten wird, so stehet ohnedem viel davon ab, und erstocket. Im Junio muß das Abziehen und Schälen der Baum-Rinden, welche man zu den Erdbeer-Körben, und dergleichen liederlich verbrauchet, verbotten, auch das Pech-Hauen um diese Zeit unterlassen, ingleichen die Plätze, wo das Wild gerne stehet, mit dem Vieh-Trieb verschonet, und bey trockenem Wetter, wann es nicht vorhin schon geschehen, das Holtz aus denen Auen heimgeführet werden, welches auch im Julio zu beobachten. Im Augusto giebt es im Wald, weilen auf dem Feld ohnedem

mehr als zu viel zu arbeiten vorfället, nichts zu thun: Nur ist anzumercken, daß nach Bartholomäi, oder mit dem Ende dieses Monats, das Holtz zu wachsen aufhöre, und der Safft wieder allmählig zurück zu treten anfange. Im September kan der Anfang mit Fällung des Brenn-Holtzes, was man zur Hauß-Nothdurfft und sonsten bedarff, gemachet, und zugleich das Wind-fällige, und andere dürre, oder dem Wald hinderliche Holtz, weggeräumet werden. Um Mariä Geburt, oder kurtz darnach, pflegt man auch die Wälder zu besichtigen, wie die Eicheln, Buch-Eckern, oder das wilde Obst, darinnen gerathen, damit man sich mit der Schwein-Mast darnach richten könne. Im October kan man mit Fällung des Ober-Holtzes und Abhackung des Schlag-Holtzes, zum Brennen, fortfahren, ingleichen, wo man sehr viel Bau-Holtz bedarff, das schlechtere jetzo abhauen, weilen die starcken Bäume, die zu Schwellen, Unterzügen, und dergleichen dienen sollen, besser im December und Januario gefället werden. Man kan auch jetzt mit dem Kohlen-Brennen den Anfang machen, und junge Bircken zeugen. Auf Galli sind die Eicheln und Buch-Eckern zeitig und reiff, zum Saamen gesammlet zu werden. Im November kan man, bey gutem trocknen Wetter, das benöthigte Bau-Holtz zu fällen, fortfahren, ingleichen das Mühl- und andere in der Haußhaltung benöthigte Schirr-Holtz, und Bötticher-Holtz, schlagen und einbringen lassen. Die Latten, Heu- und Leiter-Bäume, Hopff-Stangen ꝛc. muß

man

man in den Tangel-Wäldern, allein an denen Orten, wo das junge Holtz dicke wächset, aushauen, damit dem andern Lufft gemachet, und doch auch nichts ausgeödet werde. Wann die Wege gut, und sonsten keine nöthige Fuhren zu thun, soll man das Brenn-Holtz im Vorrath anschaffen und einbringen, man muß aber dabey wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz, kein tüchtiges Bau- und Zimmer-Holtz, oder das zu allerhand Schirr- Wagner- Drechsler- und anderer Kunst-Arbeit tauglich ist, gefället und zerhacket werde. So muß man auch sowohl das Bau- als das Brenn-Holtz, nicht ohngefehr bald da bald dort, und wie man dazu kommt, sondern einen Schlag oder Gehauig nach dem andern abhauen, und antreiben, damit des jungen Holtzes Aufkommen befördert, und die Ablösung des Waldes verhütet werde. Ingleichen soll man in denen mit Wild besetzten Wäldern, nebst den Wegen und Fuhr-Strassen, einen etliche Klaffter breiten Streiff mit dicken Holtz, zum Schirm des Wildes, stehen lassen, biß der abgetriebene Schlag wieder angeflogen, und in die Höhe gekommen, da man denn das stehen gebliebene auch weghauen kan. Im December soll ein guter und vorsichtiger Hauß-Wirth alle sein Brenn-Holtz, daß er das gantze Jahr hindurch, an Klaffter-Scheiten und Reiß-Holtz, für sein Hauß bedarff, zurecht hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefroren, einführen, auch ein jedes, nachdem man es zum einheitzen, kochen, braten, Fisch-sieden,

backen,

backen und brauen bedarff, spalten, und nach erheischender Nothdurfft, klein hacken, und an seinen besondern Ort, wo man leicht darzu kommen kan, legen lassen. Er soll auch das unten an Bergen, oder in Auen gehauene Holtz, damit es von plötzlich sich ereignenden Güssen nicht verschwemmet und weggeflösset werde, an etwas erhöhete Orte schaffen, auch im übrigen alles dasjenige im Wald verrichten lassen, was im nächst vorhergehenden Monat geschehen sollen, aber um unbequemer Witterung, oder anderer nöthiger Arbeit halber, unterblieben.

Wald-Distel, Stech-Palmen, ein Strauch, der an waldigten und kalten Orten wächst, eine holtzigte Wurtzel, starcken Stamm, glatte Rinde, und eckichte Lorbeer-Blätter, die mit starcken Stacheln versehen sind, hat. Die Blüthen sind weiß und wohlriechend, und die Beere roth, einer Erbsen groß, von süßlichen aber eckeln Geschmack. Aus der Rinde wird ein guter Vogel-Leim bereitet. Die Blätter werden zu einen Tranck wider den Husten und das Seitenstechen gebraucht, die Rinde von der Wurtzel wird gekocht, aufgeleget, und zu Zertheilung harter Beulen und der Geschwulst genutzet.

Wald-Glöcklein, Zapffen-Kraut, wächst hin und wieder wild, auf Feldern und in Gärten; das Kraut samt den Blumen kühlen, trocknen, und ziehen zusammen; in Wasser gesotten, und damit gegurgelt, dienet zu den Geschwülsten, und Entzündungen des Mundes, Halses, Mandeln und Zäpffleins, und zur Bräune.

Wald-

Wald-Lilien, siehe Speck-Lilien.

Wald-Meister, ist ein Kraut, das auf Bergen und Wäldern an schattichten Oerten wächst, eine zarte, knotige und fäserige Wurtzel, harrige Blätter, und weisse wohlriechende Blumen hat. Wird in Verstopffung der Leber, Gelbsucht, Krätze und Beschwerungen der Blase, auch in Wund-Träncken gebraucht. Aeusserlich dienet es für hitzige Geschwulst, wird unter die Blut-reinigenden Geträncke genommen. Um die Stirn gebunden, stillet es das Haupt-Weh, zeitiget die Beulen und Schwären.

Wald-Mist, Holtz-Mist, ist das Laub und Gereißig, so von den Bäumen im Wald abfällt, mit Rechen in Hauffen gebracht, weggeführet, und in die Mist-Gruben geschüttet wird. Dieses scheinet etwas nützliches, und dem Wald bekömmliches zu seyn, weil der Holtz-Grund dadurch gesäubert, und junges Holtz anzutreiben geschickter gemachet werde. Es lehret aber die Erfahrung, daß hierdurch die Bäume des Waldes an den Wurtzeln entblösset, ihrer Bedeckung auf den Winter beraubet, und das ausschlagende junge Holtz mit ausgerissen wird.

Wald-Reben, ist ein Gewächs, so gleich den Winden, mit dünnen, röthlichen Rancken, sich, wo es hingelangen kan, anhänget, zugespitzte, Paar-weise gegen einander stehende Blätter hat, im Heu- und August-Monat blühet, im Herbst-Monat aber den Saamen zeitiget. Es sind derselben mancherley Gattungen.

Wal-

Wallach, ein verschnitten Hengst-Pferd. Ein Füllen wird gewallacht, wann es ein Jahr alt ist. Man darff auch nur die Adern, so aus dem Leibe nach dem Geilen gehen, einklemmen, so schwinden sie. Einen Wallach kan man unter den Stutten ungehindert weiden lassen, toben nicht bey andern Pferden, sondern sind ruhig, nehmen mit einem schlechten Futter vorlieb, und können viele in einem Stall gebracht werden.

Wallachen, Legen, Reissen, heisset man ein Hengst-Pferd verschneiden, oder demselben, auf eine andere gewaltthätige Weise die Mannschafft, oder Zeugungs Krafft, benehmen. Die End-Ursache des Wallachens ist schon im vorhergehenden Articul angeführet. Die Art oder Weise, die man im Wallachen beobachtet, ist zweyerley: Der Schnitt und das Klopffen, oder Lähmen. Durch den Schnitt geschiehets, wenn man die Testiculos oder Geilen, mit gewissem Kunst-Schnitt aus dem Sacke nimmt; wobey mit Fleiß darauf zu sehen, daß mehr nicht, dann gedachte Geilen, und gar nichts von demjenigen Rogen, so sich um die Geilen befindet, weggeschnitten werde. Nach dem Schnitt muß man das Pferd vor den Fliegen und vor Wasser verwahren, und den Schaden, damit er nicht geschwelle, zum öfftern mit Molcken auswaschen. Die andere Art ist das Klopffen, oder Lähmen, wann man, durch gewissen Werck-Zeug, diejenigen Saamen-Adern, welche von den Nieren nach denen Geilen gehen, entweder ganz abgekneippet, oder

mit einem höltzernen Hammer tödtet und zerquetschet. Die guten Kerls, mit welchen dergestalt verfahren worden, bekommen hernach den Namen der Klopff-Hengste. Man hält insgemein die erste Art vor geschwinder und sicherer, die andere aber vor schmertzlich- und gefährlicher. Einige wollen, man soll die Hengst-Fohlen, wann sie noch an der Stute saugen, und drey Monat alt sind, wallachen, weil ihnen solches um diese Zeit nicht allein nichts an ihren Kräfften benehmen, sondern sie auch bey der Mutter-Milch viel eher sich ausheilen sollen. Andere hingegen lassen das Legen oder Wallachen vornehmen, wann das Füllen ein Jahr alt, und bey gelindem Wetter. Die beste Zeit hierzu ist der Frühling.

Wallrath, ein fettes, zartes, weises Wesen, wie kleine Schuppen, fast ohne Geruch und Geschmack. Es wird auf dem Meer schwimmend im Frühling gefunden, und haben es die Alten vor den verschütteten Saamen der Wallfische gehalten, und ihm davon den Namen gegeben. Die Neueren aber haben entdecket, daß es das Gehirn sey der Männlein, einer gewissen kleinen Gattung Wallfische, welche die besondere Eigenschafft haben sollen, zu gewisser Zeit das Gehirn, durch einen gewissen Natur-Trieb, auszuschütten. Der Wallrath bedarf einer Mischung und Zubereitung, und sodann muß er frisch, naß und fett seyn, etwas süßlich schmecken, und nicht tranig riechen. Er hat eine zertheilende, Schmertz-stillende Krafft, wird in Brust- und Bauch-Beschwerungen der Kinder, auch bey Alten, wider das Bauch-Grimmen und

Mut-

Mutter-Beschwerung, geronnenes Geblüt im Leibe von Fallen oder Stossen, zu zertheilen, wider den Husten und Heiserkeit innerlich, auch in Clystiren äusserlich, und in dem Wallrath-Pflaster, gegen die harten Brüste der Säugenden, gebraucht.

Wallstroh, u. l. F. Bettstroh, ist zweyerley; das kleine mit weissen Blumen, wird in der Artzney nicht gebraucht. Das mit gelben Blumen ist ein Heil-Kraut, so and dürren und sandigen Orthen wächst, und den Sommer durch blühet. Es hat dünne hohe Stengel, mit Stein-weisen umher stehenden Blättern, und an den Spitzen wolriechende Blüthen. Man braucht es meistens äusserlich zu Umschlägen wider den Brand und hitzige Schäden.

Wallwurtz, Schwartzwurtz, dieses Gewächs findet sich an sümpfigten Oertern, in Wiesen und Wäldern, hat dicke hohe Stengel mit rauhen Blättern, und insgemein weisse Blumen, die selten bleich-roth oder Purpurfarben sind. Der Saame ist schwartz und gläntzend, die Wurtzel lang und dicke, voller schleimichten Safftes. Dieses Kraut, samt der Wurtzel und dem Saamen, ist eines der vornehmsten inner- und äusserlichen Wund-Mittel, absonderlich wider die Geschwüre der Lungen, worzu man auch in den Apothecken besonders einen Syrup daraus bereitet hat.

Walze, ein lang rundes Holtz, darauf eine schwere Last gelegt, und durch dessen umwenden fortgebracht wird, dergleichen beym Bau mit schweren Zimmer- oder Werck-Stücken geschicht.

Bey

Bey dem Ackerbau heisset Waltze, ein dergleichen rundes, sechs oder acht Fuß langes Holtz, welches, mit einem Pferd über einen Acker geschleppet, durch sein Umwenden die Klöse zerdrückt, und den Acker eben macht, wo nemlich sehr zähe, leimichte und thonichte Felder sind, da mans thut, wann es zuvor geregnet, und darauf ein wenig wieder abgetrocknet hat. Dergleichen Waltzen von Stein, pflegen auch im Garten gebraucht zu werden, die Gänge dicht und eben zu halten.

Wand-Schrauben, oder Hacken, sind von Meßing gegossene, oder von Eisen zusammen geschweiste, und überzinnte Hacken, so in die Wände geschraubet, oder angenagelt werden, damit man etwas daran hängen kan: Gleichwie hingegen ein Wand-Leuchter, eine von Meßing oder Blech, getriebene Tille, mit einem Hinter-Schild gezieret, der an die Wand befestiget ist.

Wanne, ist ein von höltzernen Tauben, mit Reiffen zusammen getriebenes, länglicht-rundes Gefäß, worinnen die Wäsche gebrühet und ausgewaschen wird, ist groß oder klein; die kleinen werden auch in der Haußhaltung zum Baden, zum Backen, zum Einsaltzen des Fleisches, zur Wässerung des Stock-Fisches u. s. w. gebrauchet.

Wantze, ein Ungezieffer, welches rund, platt und von heßlichem Gestanck ist. Die Hauß-Wantzen oder Wand-Läuse halten sich in den Bett-Stollen, Wänden und Getäfel auf, sind braun von Farbe, und voll Blut. Sie plagen die Menschen so wohl mit ihrem Gestanck, als mit ihrem Biß, welcher eine erhitzte Blatter hinter sich läßt,

solche zu vertreiben, soll der Rauch von Küh-Mist, Myrrhen und Schwefel gut seyn, der Safft von Bilsen-Kraut soll ein gleiches thun: Sie hecken vornemlich gern im Fichten-Holtz, und in Bethen, die nicht rein gehalten, und nicht offt weiß überzogen werden; insonderheit werden sie auch häufig in Hüner-Häusern gefunden. Die Wantzen zerrieben eingenommen, befördern die Gebuhrt und Nachgebuhrt, und ihr Gestanck vertreibet das Aufsteigen der Mutter. Die Garten-Wantzen sind viel grösser, grün an Farb, aber einerley Geruchs mit der vorigen.

Wärmstein, ein ausgearbeiteter Serpentin-Stein, welcher im heissen Wasser, am Feuer, oder in der warmen Röhre gewärmet, in die kalte Bethen, oder auch für Bauch-Wehe warm auf den Leib gelegt wird. Diesem kommt fast gleich die Wärm-Flasche, so ein küpffernes, oder von Zinn oval-hohl gegossenes Gefäß, mit einer Schraube, und noch gantz besondern Deckel versehen, wird mit siedenden Wasser angefüllt, daß man darauf die Füsse wärme, oder auch in die Bethen zu deren Erwärmung gesetzt wird.

Wärm-Teller, ist ein doppelter und holer von Zinn gegossener und gedreheter runder Teller, mit einer Schraube versehen, welcher mit heissen Wasser angefüllet wird, damit man bey Tische die ordentliche Teller drauf setzen, und die Speisen warm behalten kan.

Wartze, ist ein hartes schwieliges Gewächse, welches sich an denen Schenckeln der Pferde ereignet, und zuweilen so tief einwurtzelt, daß mans

auch

auch nicht heraus schneiden kan. Solche Wartzen zu vertreiben, umwinde sie wohl mit einem Roß-Haar, reisse sie über und über mit einer Flitte, daß sie wohl bluten, hernach reibe es wohl mit Gänserich, und grabe denselben, wenn es geschehen, unter den Mist. Oder vermische Wolffs-Milch-Safft, und Gänserich-Safft, mit Wein-Eßig, und schmiere die Wartzen etlichemal damit. Oder, wasche die Wartzen offt mit dem Wasser, in welchem die Schmiede das glüende Eisen ablöschen, und continuire es eine Zeitlang. Alle diese Curen müssen im abnehmenden Monden geschehen, und das Roß angebunden werden, damit es den Schaden nicht lecken kan. Es bekommen auch die Pferde bisweilen hinten bey den Fersen offene Wartzen, ähnliche Geschwürre, aus welchen ein überflüßig unnatürlich böses Fleisch heraus hängt, so von denen in die Schenckel gefallenen Flüssen herkommt. Ein solches Pferd muß man im Fressen und Sauffen kärglich halten, und ihm eine Blut-Ader springen lassen, hierauf die Höhle des Flusses mit einem Instrument bis auf das Lebendige untersuchen, und das böse Fleisch alles heraus nehmen, daß man den Boden sehen kan: Wann aber der Schaden gering und klein ist, so lässet man ihn des Tages dreymahl mit einem scharffen Eßig, darinnen Granat-Aepffel-Rinden, weisse Rosen und Gall-Aepffel, jedes eine Hand-voll, gesotten worden, waschen, und nachfolgendes Pulver darauf streuen: Nimm Gall-Aepffel, Granat-Aepffel-Rinden, Fichten-Holtz-Rinden, Alaun, ungelöschten Kalch, jedes sechs Loth, stosse und mische es unter

einander zu einem Pulver. Dieses reiniget, trocknet und verzehret das böse Fleisch. Wann es aber noch zu leicht wäre, so brauche man nachfolgende Salbe, so stärckere Krafft hat: Nimm Grünspan, gebrant Ertz, Kupffer-Schaum, jedes vier Loth, Honig, acht Loth, Eßig ein halb Seidlein oder Nössel, lasse es über einem Kohl-Feuer so lange mit einander sieden, bis es roth wird, und die Consistentz einer Salbe hat. Oder, treuffe heisses Oel hinein, wasche sie hernach mit scharffem Eßig wohl aus, streue gepülverten Vitriol darauf, und binde Werck darüber.

Waschblau, ist bekannter massen ein von Holtz breit und starck geschnitzter Stock mit einem Stiel, womit das Weibs-Volck an etlichen Orten die gebrühete, und naß auf einander gelegte Wäsche, zu schlagen, und sie zu blauen pflegt, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Wäsche, in welche Wagenschmiere, Oel-Schwärtze, und Oel-Flecke gekommen, ist nicht lange also zu lassen, sondern ihr also zu helffen: Man nimmt ziemlich fette Licht-Schnuppe, schmieret solche dicke auf den Ort, daß der Fleck gantz damit bedeckt werde; läst es ein oder zwey Tage lang also stehen, sodann wäscht man den Fleck von der Licht-Schnuppe mit ziemlich heissen Wasser, und wohl eingeschmierter Seiffen, wieder aus, so wird der Fleck von der Wagenschmiere und Oel zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr daran siehet. Es ist auch wohl zu mercken, daß, wann Butter auf solche Flecke geschmieret wird, sie die

zähe

zähe Materie erweichet, daß es sich nachmals mit warmen Wasser und guter Seiffe läßt auswaschen; gleiche Würckung hat auch das Baum-Oel, wie von der Butter gedacht worden. Man lasse alle dergleichen Flecke nur nicht so alt werden, damit die nicht so gar sehr einfressen können, so wird sich der Nutz gewiß finden. Wäre aber die Wäsche durch langes Liegen, oder durch allzu heisses Waschen, gelb worden, welches bey dem Baumwollenen, Leinen-Zeug, am ehesten geschicht, so soll man in einem irrdenen oder küpffernen saubern Gefäß, Buttermilch nehmen, die schon etliche Tage gestanden und fast ersauren will, die gelb angelauffene Wäsche drein weichen, und sie also acht Tage liegen lassen, darnach sie wohl durcharbeiten, und wieder mit Seiffe aus einem laulichten Wasser waschen, auch letztlich in kalten Wasser recht ausschwencken und ausspielen. Wann sie getrocknet, und noch nicht schön weiß genug, so kan man sie noch einmal in die saure Milch weichen, und damit verfahren, wie zuvor gemeldet worden. Wären aber in die weisse Wäsche Eisen- oder Rost-Flecke kommen, so soll man siedend heiß Wasser in ein zinnern Gefäß, das etwas tieff ist, thun, die Leinwand mit den Flecken drüber halten, daß der Dampff aus dem Gefäß wohl daran gehe, darnach den Fleck mit Sauerampff oder Citronen-Safft reiben, und in einem Wasser mit guter Seiffen wieder auswaschen. Sind endlich Dinten-Flecke in die Wäsche kommen und noch frisch, so kan man sie mit scharffen Eßig heraus bringen, wann der Fleck

etlichemahl darein getuncket wird, und wann es also stehen läßt; so bald aber der Eisen-Fleck heraus, so muß es alsobald mit heissen Wasser und Seiffen gewaschen werden, sonst giebt es einen Fleck: Wäre aber Dinte schon lange in der Wäsche gewesen, so ist sie mit dem Citronen-Safft, so wie bey den Eisen-Flecken beschrieben worden, heraus zu bringen.

Waschen, verrichtet die Hauß-Mutter, wenn sie nebst ihren Gehülffen das gebrauchte und eingeschmutzte Leinen-Zeug einweichet, mit Lauge begeußt, und brühet, mit Seiffe einschmieret, auswindet, sodann auf die Bleiche schaffet, im frischen Wasser ausspület, trocknet, rollet und plattet, damit es also zu anderweitigem Gebrauch wieder zugerichtet werde. Die Stücke, so sie in die Wäsche nimmt, schreibet sie auf, was und wie viel es ist, daß sie daraus ersehen könne, ob sie auch alles richtig wieder bekomme. Von Leinen-Geräthe soll billig ein feiner Vorrath da seyn, damit es desto seltner, und etwann des Jahrs nur 3. oder 4mal gewaschen werden dürffte, weil das offtmahlige Waschen nicht nur viel Verdruß, Versäumnuß in dem Haußwesen und Unkosten verursachet, sondern auch das Gewand abschließt und verderbet.

Wasen, siehe Rasen.

Wasser, ist ein Element, welches kalt, schwer und naß ist, dabey mit der Erden eine Kugel oder Globum ausmacht. Die Kennzeichen eines guten Wassers insgemein sind, wann es recht helle und lauter ohne alle Farbe, sodann auch ohne allen Geruch

ruch und Geschmack befunden wird. Die besondern Kennzeichen sind, wann es geschwinde warm wird, und geschwinde wieder erkaltet, auch in sich leicht ist. Hingegen sind Anzeigen eines bösen Wassers, wann Fleisch, Fische, Gemüse, u. a. m. darinn hart oder langsam gar werden, oder anlauffen, wann es Silber oder Kupffer angreifft, im kochen einen Kalck fallen lässet, oder einen Schlamm setzet. Mineralische Wasser sind mit einem besondern Geschmack vermischt: entweder gesaltzen oder bitter, sauer, strenge, scharff, beissend oder zusammenziehend; einige schmecken nach Schwefel, Eisen, Kupffer, Asche, oder resolvirter Erde, über welche nemlich sie lauffen. Wie Wasser aus Früchten und Blumen zu machen; Item wie allerhand destillirte und gebrannte Wasser zu machen, wird anderwerts gezeiget. Wenn man Wasser färben will, daß es wie ein Wein aussehe, so darff man nur gestossenen Zucker nehmen, solchen in einen blechernen Löffel thun, und über den Wachsstock zerschmeltzen lassen, alsdann den Löffel mit dem zerschmoltzenen Zucker so lange in dem Gefäß oder Bouteille herumrühren, biß das Wasser der Farbe nach, so hoch wird als der Wein: so dann ist, in Ansehen der Couleur unter dem Wasser und Wein kein Unterschied, und ist dieses Kunststück von denenjenigen wohl zu gebrauchen, die sich bey grossen Compagnien in Trincken menagiren wollen; man kan es auch mit ein wenig Citronen-Schale lieblich machen.

Wasser-Bürgel, ist ein strauchiges Gewächs,

 welches

welches einen Hauffen dünne, holtzigte Stielgen treibt, die mit vielen dicken graulichten Blätterlein besetzt sind, welche den Winter ausstehen, und dem Garten-Burtzel-Kraut ähnlich sehen. Die Blüthe erzeiget sich an den Gipffeln der Stengel dicht beysammen, fast wie an der gemeinen Melde; der Saame ist breit und platt. Die Wurtzel lang und holtzigt. Dieses Kraut macht Lust zum Essen, und treibet den Harn. Die Blätter werden auch zum Sallat gebraucht.

Wasser-Furche, heist ein tieffer, insgemein quer über den Acker, oder wo derselbe sein Hang hin hat, mit dem Pflug gezogener Graben oder Furche, wodurch das überflüßige Regen- oder Schnee-Wasser von dem Acker abgeleitet wird, damit es den Saamen nicht ersauren noch ersäuffen möge. Eine Wasser-Furche zu machen, fähret man mit den Pflug über den gantzen Acker, eine Furche ab- oder hinunterwärts, und die andere Furche darneben wiederum aufwärts, so tief, als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, so daß man keine aufgepflügte Erde in der Wasser-Furche liegen lässet. Solcher Gestalt ist dieselbe zurecht gemachet; dann es falle auch ein Regen wie er will, so kan das Wasser davon aus denen andern Furchen in diese Wasser-Furche treten, uud auch die Winter-Nässe jederzeit dadurch ablauffen. Bey dem Haber werden keine Wasser-Furchen gemacht, weil die Nässe demselben nicht so leicht, wie dem

andern Getrayde, so den Winter unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Wasser-Hund, ist bey der Jägerey ein Hund, welcher abgerichtet, Enten, und was sonst auf dem Wasser geschossen wird, heraus zu hohlen. Einen Hund hierzu abzurichten, muß man ihn vor allen den Gehorsam lehren, daß er der Stimme gehorche, und sich hinter den Mann halte. Wann er auf dem Land ein Stück Holtz wiederholen gelernet, führt man ihn auch ins Wasser. Wann er auch hier fertig worden, nimmt man einen alten abgerichteten Hund darzu, lässet eine zahme Ente schwimmen, und wann sie geschossen, zum erstenmal beyde, zum andernmal den jungen allein darnach gehen; wann er sie gebracht, thut man mit ihm schön, wirfft die Ente wieder hinein, und wiederholet es zum andern und drittenmal.

Wasser-Hüner, giebt es in Indien zweyerley Arten. Die grössesten sind wie ein Indianischer Hahn, haben lange Beine, und einen langen krummen Schnabel, der sich jedoch zu der übrigen Leibes-Gestalt wohl schicket. Ihre Farbe ist dunckel, die Flügel schwartz und weiß, das Fleisch schwartz, aber gut zu essen, und sehr gesund. Die kleinen sind danckel-braun, haben lange Beine und Schnäbel, wie die vorigen, werden aber höher gehalten als dieselbigen, dieweil ihr Fleisch wohlschmeckender ist.

Wasser-Kanne, ist ein von Holtz länglich zusammen gesetztes Gefäß, obenher mit einer löcherichten Hand-Habe versehen, worinnen das

Wasser in die Küchen, und wo es sonst hin nöthig, getragen wird; zuweilen werden sie mit eisernen, küpffernen und polirten Reiffen umgeleget.

Wasserlegen, es giebt Pferde, die, so bald sie in ein Wasser geritten werden, sich legen, und darinnen wältzen; wie aber dieses eine gefährliche Untugend, als muß ihnen solche folgender Gestalt abgewöhnet werden: Man lässet zur Sommers-Zeit einen Knecht nur in Unter-Kleidern darauf sitzen, und es also ins Wasser reiten, hinten nach aber ein paar andere Knechte mit Prügeln nachfolgen, wenn sich nun das Pferd zu legen beginnet, muß der darauf sitzende die Stangen des Mund-Stücks ergreiffen, und das Pferd fest damit nieder halten, daß es sich nicht aufrichten könne, die andern beyden Kerls aber sollen zugleich den Pferd den Kopff niederdrücken, und wohl unter das Wasser tauchen, damit ihm solches in die Nase, Maul und Ohren gehe, und hierauf mit einem starcken Geschrey auf dasselbe los schlagen. Wird dieser Proceß in eben demselbigen Wasser, den andern Tag darauf und etwann auch den dritten Tag, wieder vorgenommen, so wird das Pferd diese Untugend gewiß lassen.

Wasserleitung, siehe Canal.

Wasser-Lilie, siehe See-Blume.

Wasser-Linsen, ein Gewächs, so in Sommers-Zeit in stehenden Wassern, Teichen und Gräben, häufig hervor kommt; es sind kleine gläntzende, wie Linsen-runde platte Blättlein, oben hell-grün, unten schwärtzlich, so ob dem Wasser schwim-

schwimmen, und durch zarte Zäserlein ihre Nahrung aus dem Schlamm ziehen; sind den Enten, jungen Gänsen, auch Schweinen, eine angenehme Nahrung, heilen den Gründ, stillen das Bauchwehe, und in leinen Tüchlein laulich umgeschlagen, lindern sie die Schmertzen der Gicht.

Wasser-Nixe, sind nach der Meynung des abergläubischen gemeinen Volcks, gewisse Gespenster, so sich in Flüssen und Gewässern aufhalten, und zu Zeiten in Weibs-Gestalt sich sehen lassen sollen. Man nennet sie Nymphen, und wird vorgegeben, sie seyen einer mittleren Natur zwischen Menschen und Geistern.

Wasser-Pfeffer, ein wildes Heil-Kraut, das holtzige und knotige Stengel hat, an demselben wachsen Blätter mit schwartzen Flecken, und die Gipffel kommen wie Aehren mit rothen Blüthen. Es wächst an feuchten Orten, und blühet im Julio. Man braucht es in der Medicin zu Umschlägen, bey Wunden und Geschwulsten. In den Apothecken bereitet man davon ein Saltz wider den Stein und Scharbock, wie auch eine Salbe wider die Glieder-Schmertzen.

Wasserschoß, heissen diejenigen Reiser, so unten am Stamm, oder an der Wurtzel eines Baums ausschlagen. Diese mögen, zu welcher Zeit man will, abgeschnitten oder abgestossen werden, weil sie dem Baum das Wachsthum und die Nahrung starck benehmen.

Wasser-Ständer, Born-Ständer, ist ein von Kupffer oder Holtz zusammen gesetztes weites Gefäß, mit einem Deckel versehen, worinnen

das Wasser zum kochen rein erhalten, und der Unrath davon am Bodensatz befunden wird. In theils Küchen pflegt er öffters mit einem weissen Schurtz umhangen zu werden.

Wasserstern-Kraut, siehe Tripolium.

Wassersucht, ist eine Kranckheit, so in Aufschwellung des gantzen Leibes, vornemlich aber des Untern-Bauchs, bestehet, und von der Sammlung vielen Wassers, oder Windes herkommt; oder es ist eine Sammlung des verderbten Ader-Wassers, welches in seinen Adern nicht mehr umlauffen kan, sondern heraus tritt, und einen unleidlichen Durst, samt schweren Athem, verursachet. Vor den behafftenden Theil wird von einigen die Leber, von andern das Gekröse, oder auch Miltz, angegeben: Wahrscheinlicher ist es, daß alle sowohl Blut- als Senn-Adern leiden, indem der Umlauff der Säffte darinnen nicht recht fortgehet, wovon endlich die Milch- und Wasser-Adern zerreissen. Unter den Hauß-Mitteln werden davor gerühmet, die untere Rinde von den Bach-Weiden, in rothen Wein gethan, und davon getruncken. Die Zaun-Rüben-Wurtzel, das Marck von Holder-Baum, und die Pfirsich haben die Signatur der Wassersucht, daher der Extract von der ersten, der Safft des andern, wie auch das aus den Holder-Schwämmen destillirte Wasser, und die Blüthe samt den Blättern des letzten, gedörret und gepülvert, sanfft purgiren, und das Wasser abführen.

Wässerung der Wiesen, ist eine Fruchtbarmachung derselben, durch das Wasser, welches von

von einem sorgfältigen Haußwirth zu gewissen Zeiten, und nach dem Lager und Beschaffenheit der Wiesen, auf verschiedene Art auf dieselbe geschlagen wird. Sie geschiehet entweder durch eine nah-gelegene ziemlich starcke Quelle, oder durch Andämmung eines Bachs oder Flusses, oder aber, wo diese zu breit, oder in zu hohen Ufern gehen, daß man sie nicht aufdämmen, noch Rinnen oder Röhren einlegen kan, durch Schöpff- oder Gieß-Räder, womit man die Wässerung ziemlich weit bringen, und mit trefflicher Würckung zu verrichten vermag. Die Wiesen aber müssen selbst die Fläche und den Fall haben, damit das Wasser in der Mitte nicht sitzen bleibe, sondern seinen Fort- und Durchlauff unverwehret finde, darzu dienet bey dem Einlauff des Wassers eine Wasser-Furch in proportionirter Weite, und nöthiger Tieffe, davon zu beyden Seiten durch die gantze Wiese, kleinere Gräblein oder Fürchlein, zehen, zwölff bis funffzehen Ellen weit, eines von dem andern gezogen seyn, damit sich die Wässerung in der gantzen Wiese, sonderlich, wo dürre und öde Oerter sind, austheilen, einsencken, und also die Gras-Wurtzeln erquicken möge. Wo aber die Wiesen gantz eben, da brauchet man keine Wasser-Furchen, allermassen in denenselben sich das Wasser schon von ihm selbst, hin und wieder austheilet, bis es die gantze Ebene durchgezogen hat. Zwar ist sonst das beste Mittel, wann die Wiesen durch den Regen gewässert werden; allein, weil das trockene Wetter zum öfftern gar zu lange anhält, als muß man die Wässerung auf obige

Art

Art vornehmen. Die Zeit der Wässerung ist der Frühling, wann das Gras zu wachsen beginnet, und dann, wann das Gras davon abgemähet, und zu Heu gemachet worden: etliche pflegen sie auch in dem Herbst, wann das Laub von den Bäumen gefallen ist, ja wohl noch später hinaus, zu wässern. Es ist aber hierbey nicht nur die Beschaffenheit des Grund und Bodens, auch des Wassers selbsten, wohl zu beobachten, sondern man hat auch wohl zu mercken, daß man keine Wiesen unter Wasser setze, wann grosse Kälte und Frost verhanden, es wäre dann, daß man solches eine ziemliche Zeit darauf stehen lassen wolte; Dann sonsten, so sich das Wasser zeitlich verliesse, würde ein solches Wiesen-Land, eine überaus grosse Gefahr der Kälte wegen, ausstehen müssen. Neue frisch angelegte Wiesen, soll man im ersten Jahr nicht wässern, damit die zarten und noch nicht starck genug eingewurtzelten Gras-Wurtzeln, nicht verschimmeln, oder, wann auch dieses nicht zu besorgen, die Wiese anfänglich nicht verwöhnet werde. Die Klee-reichen Wiesen, welche gute Schaaf-Weide abgeben, bedürffen wenig oder gar keines Wässerns, weil das Klee-Gras, von überflüssiger Nasse, leicht verdirbet. Was nun die Wasser, so auf die Wiesen geleitet werden, anbetrifft, so geben die, aus einem sandigen Boden entsprungene, mehr Kühlung, als Nahrung, die aber, so aus einem morastigen und schlammigen Grunde herkommen, sind fetter, wärmer, und nahrhaffter, daher dann auch die ersten, denen Wiesen nichts, als die Feuchte, die letztern aber,

nebst

nebst der Feuchte, zugleich auch die Fruchtbarkeit mittheilen, und deßwegen denen ersten weit vorzuziehen sind. Die kalten Wasser, welche gemeiniglich aus hohen Gebürgen entspringen, und durch die Schnee-Wasser vermehret werden, soll man vor dem May-Monat nicht gebrauchen, bis sie nemlich von den Sonnen-Strahlen besser erwärmet werden; die warmen aber, die aus warmen Brunn-Quellen und Bächlein kommen, kan man auch im Sommer, auf die, mit grossen und langen Gras bewachsene Wiesen, lauffen lassen, und zwar von acht zu acht, oder von zehen zu zehen Tagen, nachdem das trockene Wetter anhält oder nicht. Wann die Wiesen sattsam gewässert, muß man den Zugang des Wassers wiederum verstopffen, auch die darauf stehen bleibenden Pfützen durch sonderbare hierzu gemachte Gräben oder Furchen, so viel möglich, abführen, weil der Uberguß des Wassers eben so bald und viel, auch wohl noch mehr Schaden verursachet, als wann die Wiesen zuweilen des Wassers halben grossen Mangel leiden müssen. Man hat aber, ausser denen Wiesen, auch in denen Gärten, die Wässerung zu einem und andern Gewächse, höchst nöthig, welche dann auf verschiedene Art vorgenommen wird. Die Gewächse nun, welche beständig einer Wässerung benöthiget, werden auf folgende Art angefeuchtet: Man setzet neben dergleichen ein Geschirr mit Wasser angefüllet, hänget einen Theil von einem wollenen nassen Läpplein in gedachtes Geschirr, den andern Theil aber von selbigem leget man nahe zu dem Gewächse; ver-

mittelst dieses Läppgens, wird das Wasser so lange sich aus dem Geschirr heraus ziehen, daß kein Tröpfflein mehr darinnen. Zur Wässerung der Orange-Bäume, welche in freyem Boden stehen, brauchet man ein Cylindrisch thönern Gefässe eines Fußes hoch, und ungefehr vier Maaß Inhalts, welches von dem Boden an gerechnet, sechs nicht allzu grosse Löcher in gleicher Weite über einander stehen hat, solcher Gefässer werden ihrer etliche, nach der Beschaffenheit des Baums und des Landes, zur Seite des Stammes, etwa einen Fuß weit von selbigen, in die Erde eingegraben, dergestalt, daß sich diese insgesamt mit ihren Löchern gegen den Stamm kehren, wenn man solche Gefässe so denn mit Wasser angefüllet, wird sich dieses nach und nach durch die Löcher in die Erde ziehen, und dadurch die Wurtzel des Baums ungemein frisch erhalten werden. Die ordentlichen Obst-Bäume begiesset man in dem bedürffenden Fall, wie alles grobe Land, vermittelst der so mancherley Sorten der Gieß-Kannen und Spreng-Trichter.

Watt, ist die Flock-Seite, darein die Seiden-Eyer, auswendig eingewickelt sind: wann sie abgenommen, wird sie gekocht, und ein zartes Wesen daraus gemacht, welches zum Unterlegen in die Schlaf-Röcke, Camisole, und dergleichen, statt der Baumwolle dienet, wird daher seidener Watt genennet.

Wächsel-Bälge, heissen diejenigen Kinder, so die Hexen mit dem Teuffel sollen gezeuget, und hernach an anderer von ihnen gestohlner junger Kinder

Kinder-Stelle, den unglückseeligen Eltern eingeschoben haben, sollen insgemein schröcklich gefressig, faul und ungestalt, dumm und ungedeylich, jedoch schwerer seyn, als andere Kinder. Heut zu Tage wird die Meynung von solchen Kindern nicht mehr so angenommen, als in vorigen Zeiten, massen, daß sie unwahr, mit vielen Gründen kan dargethan werden.

Wechseln, sagt man von allen wilden Thieren, wann sie von einem Ort oder Holtz zum andern gehen, nemlich sie wechseln da oder dorthin.

Wegrich, ist ein wildes Heil-Kraut, das an grasigen Orten um die Wege und Zäune wächst, und im May blühet. Es ist zweyerley, der breit-blätterige hat glatte an der Erden liegende Blätter, darzwischen ein Stengel ausschiesset, mit einer Aehre, an welcher grüne oder dunckel rothe Körnlein sitzen, die den Saamen hinterlassen; oder der spitzige Wegerich, welcher lange, rauhe Blätter hat, die wie das Eisen eines Spiesses gestaltet sind. Das Kraut hat eine kühlende, trocknende, reinigende und zusammenziehende Krafft, dienet innerlich für allerley Blut und Bauch-Flüsse. Der Saame von dem spitzigen Wegrich soll auch für den Stein, die Blätter aber gepülvert eingenommen, für das viertägige Fieber gut seyn. Aeusserlich heilen die Blätter allerley Wunden, Geschwür und Fisteln, it. den Biß eines wütenden Hundes.

Wehethun, ist eine Extension und Ausdehnung einiger Musculn und Flechten, so von einer hefftigen Bewegung und Verrückung herrühret,

weßwegen bey solchen Fällen man die, so sie betreffen, zu ziehen pflegt.

Wehr, heißt ein Damm, der quer durch einen Fluß geführet wird, denselben aufzuhalten, zu schwellen, und ein Gefälle zu gewinnen, daß Mühlen daran geleget werden mögen. Ein Wehr zu bauen, stösset man eine Reihe Wasser-Pfähle schräg durch den Fluß in der Höhe wie das Gefälle seyn soll. Hinter diese Reihe werden mehr andere eingestossen, die immer niedriger werden, bis die letzte Reihe der Fläche des Wassers gleich bleibet, der Raum zwischen den Pfählen wird mit Reisig, Steinen, Sand und Kieß ausgefüllet, und das Wehr oben mit Pfosten bedeckt, oder mit Steinen bemauret. Und weil durch solch Aufschwellen des Wassers, sonderlich an kleinen Flüssen und Bächen, den Ober- und Unter Nachbarn Schade und Ungelegenheit zuwachsen kan, wird nach geschehener Besichtigung, durch geschworne Wasser- und Mühlenbau verständige Leute, ein Pfahl eingeschlagen der Mahl- oder Sicher-Pfahl genannt, der daran zeiget, wie hoch das Wasser gehalten, und dem zu Folge der Wehr-Fach-Baum angeleget werden möge. In der Chur-Fürstlich-Sächsischen Fisch-Ordnung ist verbotten, auf dem Bächen, unter dem Schein der Wässerung, keine Wehre zu leiden, weil dadurch sonsten den Fischen der Gang gäntzlich verhindert würde. Man pflegt auch gantze steinerne Wehre aufzuführen, welche aber im Grunde wohl zu verwahren.

Wehr-Vieh, nennen die Schäfer das gute Schaaf-

Schaaf-Vieh, welches, nachdem die schlechten Schaafe, Hämmel und Lämmer, ausgemertzet worden, in das Winter-Futter geschlagen wird. Insgemein zehlen sie zu hundert Stück von dergleichen Wehr-Vieh acht und dreyßig alte Schaafe, zwölff Zeit-Schaaf, achtzehen alte Hämmel, sieben Zeit-Hämmel, dreyzehen Kälber-Lämmer, zwölff Hämmel-Lämmer.

Weiber-Regiment, ist im Haußwesen nicht zu verstatten, so ferne es eine von herrschsüchtigen und hochmüthigen Weibern wider die göttlichen Rechte und den Wohlstand angemaßte Herrschafft über ihre Männer ist; dergleichen Weib Vasthi war, des Königs Ahasveri Gemahlin, um deßwillen er auch nach ihrer Verstossung, ein Königlich Gebot im gantzen Reich außschreiben ließ, daß jeglich Weib ihren Mann in Ehren halten, und jeder Mann der Oberherr in seinem Hauß seyn solte. Herrsch-süchtige Weiber, die dem Mann die Hosen nehmen, haben es vielleicht von der Xantippe gelernet, die ihrem Mann, dem Socrates, öffters seine Kleider nahm, solche anzog, und darinnen öffentlich ausgieng, damit indessen ihr armer Mann genöthigt ward, bey seinem Ausgang nur eine alte Haut um sich zu schlagen.

Weich-Hüfig, wird ein Pferd genennet, welches allzu zarte und weiche Hüfe hat. Dieses ist entweder ein angeerbter Mangel, oder kommet von allzu überflüßigen kalten Feuchtigkeiten, oder wann die Pferde lang an leimigen, sumpfigen und feuchten Orten gestanden. Zu diesem Gebrechen muß man trocknende und hart machende Artz-

neyen gebrauchen, als Summach, Granat-Aepffel Rinden, Cypreß-Nüsse, Gall-Aepffel und Myrten-Blätter, jedes eine Hand voll, Euphorbium ein halb Loth, dieses soll man alles mit einander wohl in Eßig oder sauern Wein sieden, und die Hüfe offt damit waschen, sie auch mit nachfolgender Horn-Salbe schmieren: Nimm rothen Vitriol ein halb Pfund, Silber-Schaum ein Viertel Pfund, Auripigment vier Loth, Zwiebel-Safft eine Maas, Lor-Oel ein Pfund, Euphorbium-Oel ein Quint, Wachs, so viel zu einer Salbe vonnöthen; dieses alles muß über einem Kohl-Feuer zerlassen, und unter einander gemischt werden. Item, koche Rüben, oder, in deren Ermangelung, Rinder-Mist, in ungesaltzener Butter, und schlag es dem Roß um die Hüfe; oder, siede Küh- und Pferde-Koth, und Lein-Oel, unter einander, und schlage dem Pferd alle Tage zweymal kalt damit ein; oder, mische Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig, unter einander, und schmiere die Hüfe damit.

Weide, ist ein bekandter Baum, der unter den unfruchtbaren vor den nutzbarsten, und bey der Land-Wirthschafft vor unentbehrlich geachtet wird. Er wächst gern an niedrigen und wässerigen Orten, um die Bäche und Gräben. Es sind davon mancherley Gattungen, und der Nutz des Weiden Holtzes ist gar vielfältig, indem es nicht nur zur Feuerung, sondern auch zu Zäunen, Pfählen, absonderlich bey Wasser-Gebäuden, den Böttgern zu mancherley Reiffen und Bändern, den Korbmachern zu ihrer Arbeit, und den

Gärt-

Gärtnern zum Anbinden dienet. Die Kolben von Weiden-Holtz dienen zum Schieß-Pulver. In der Artzney werden davon die Blätter, die Zäpfflein, die Rinde und der Mistel, der aber selten gefunden wird, bisweilen zu allerhand gebraucht.

Weidemann machen, heisset einen bezaubern daß er nichts treffen oder tödten könne.

Weide-Messer, ist ein starckes Messer, so die Jäger bey dem Aufbruch eines Hirsches brauchen, die starcken Knochen durchzuschlagen. Das Weide-Messer schlagen, ist bey den Jägeren ein alt eingeführter Brauch, womit die Fehler, so von Unerfahrnen der Jäger-Sprache begangen, abgestraffet werden, mehr zum Schertz, als daß es einen Nutzen habe. Es wird der beste Hirsch mit dem Kopff gegen den Ort, wo die Herrschafft sitzet, hingelegt, der Verbrecher angeklagt, und wann er überzeuget, über den Hirsch gestreckt, die umstehende Jäger fangen an zu blasen, der Oberste von der Jägerey, so zugegen mit dem blossen Weide-Messer in der Hand, tritt hinzu, dem Verbrecher auf das Gesäß drey Schläge zu geben, und rufft bey dem ersten Schlag Das ist vor Fürstliche gnädige Herrschafft: Bey dem andern: Das ist vor Ritter, Reuter und Knecht; Bey dem dritten: Das ist das edle Jäger-Recht. Jeder Schlag wird mit einem Wald-Geschrey begleitet, und mit einem Juh-Geschrey beschlossen. Hierüber darff sich niemand erzürnen, und wer darum Actionem injuriarum anstellen wolte, würde nicht gehöret

werden, weil ein Schertz niemand zur Beschimpf-fung gereichet.

Weiderich, wächst in Gräben und Teichen, an Flüssen und an feuchten Orten, dienet wider Blut-Auswerffen, und andere Blutstürtzungen; die Blumen sind gut fürs Kopffweh.

Weidner, heißt der Hirschfänger, oder Degen, so die Jäger zu tragen pflegen.

Wein, ist das alleredelste, beste und kräfftigste Geträncke, so uns die Natur aus der Erden hervor bringet, und ist nach denen verschiedenen Landschafften, darinnen er gebauet wird, unterschiedlicher Art, Stärcke, Farbe, Geschmacks und Geruchs. Die Trauben, wann sie reiff worden, werden abgeschnitten, in Zuber geschüttet, darinnengestampfft, oder getretten, nachmals auf die Presse gebracht, und der übrige Safft ausgepreßt, mit einander in Fässer, die man nicht gantz füllen muß, gefasset, biß er vergohren oder verbraußt, alsdann erst die Fässer voll gemacht, der Spund zugeschlagen, und der Wein eingekellert wird. Was aus dem Zuber von den Trauben, ehe sie noch gestampfft, oder getretten worden, von selbst abläufft, wird der Vorlauff, und mit dem, was von den Treten abläufft, der Vorschuß genennet, und ist das beste. Was ausgepreßt wird, heisset der Nachdruck, und diese müssen bey dem Fassen gleich unter einander gegossen werden, damit das gantz Gute nicht allein, und das Geringere auch nicht absonderlich bleibe. Wann die Trauben wohl ausgepreßt sind wird Wasser auf die Hülsen gegossen, zur letzten

Presse

Presse, und daraus wird Lorcke, Lauer- oder Tröster-Wein. Der unvergohrne Wein heist Most; wann er noch neu und nicht ausgelegen, grüner-Wein; wann er aber alt worden, ein Ferne-Wein. Was die Sorten der Weine anbelanget, so giebet es derselben sehr vielerley Arten also, daß Plinius schon zu seiner Zeit deren 195. Geschlechter erzehlet, und würde man ihrer heute zu Tage weit mehrere zusammen bringen, wann man solche nach denen Landschafften, Arten der Trauben, dem Geschmack, Erfindern, Würckungen ꝛc. betrachten wollte, welches wir aber allhier vor unnöthig erachten und halten.

Weinberg, ist ein mit Wein-Reben angebautes und bepflantztes Feld. Der Boden zu einem Wein-Acker soll nicht naß, nicht leimig, nicht steinig, auch nicht gar ohne alle Steine seyn, und ist ein gelindes, trockenes, mit groben Sand oder Kies vermengtes Erdreich, hierzu das bekommlichste, wiewohl solches nicht durchgehends gilt, und auf rauhen Schiefer-Bergen offt gute Weine wachsen. Wo dieser Mängel einer vorhanden, muß man den zu verbessern, und das Wasser durch Gräben abzuleiten, das ungeschlachtete Erdreich mit besserem zu vermischen, oder zu verwechseln trachten. Der auf einer Ebene gepflantzte Wein-Wachs bekümmt gar wohl, auf Hügeln aber und Höhen gedeihet er viel besser, insonderheit, wann sie den Hang gegen Mittag haben, und den gantzen Tag von der Sonne bestrahlet werden können, weil diese zu der Reiffe und Güte der Trauben das meiste beytragen muß. Man soll sich, so viel

möglich, hüten, Weinberge nahe an einem Wald anzulegen, weil sich darinnen die dem Wein nachstellende Thiere und Vögel aufhalten; auch nicht nahe an einem Morast, See oder Bach, weil die daraus aufsteigende Nebel der Wein-Blüthe gefährlich sind; auch sollen zwischen den Weinstöcken keine Grase-Flecken geduldet werden, weil sie nach einiger Meynung den Reiff an sich ziehen. Wo andere schon gepflantzet, und die Pflantzung wohl fortgekommen, da kan man sicher nachfolgen. Die Bestellung eines Weinberges erfordert eine fleißige und beständige Arbeit. Alsobald nach Lichtmeß fängt man an zu schneiden, wobey, was tüchtig Knotholtz ist, zu Schnittlingen ausgesondert, und zu Feschern geleget wird. Zwischen Fastnachten und Mit-Fasten, so bald das Wetter gut, wird geräumet, die Wasser-Wurtzeln an den Stöcken abgeschnitten, und der Berg gemistet. Bald nach Ostern werden die Pfähle gestecket, die Stöcke angebunden, und hierauf die erste Hefftе gethan, und dabey das unnütze Holtz abgebrochen. Um oder kurtz nach Johannis wird dem Berg die zweyte Hefftе gethan, dabey das unnütze Holtz, wie zuvor mit Fleiß abgebrochen. Die dritte Hackung wird um Bartholomäi gethan, das reiffe Wein-Holtz verhauen, und hiermit die Wein-Lese erwartet, bis dahin aber der Weinberg fleißig bewachet, damit ihm von Menschen oder Thieren kein Schade zugefüget werde. So bald die Lese vorbey, werden die Pfähle ausgezogen, und in

Hauf-

Hauffen ordentlich hingeleget, mit dem Sencken angefangen, und so lange fortgefahren, als es die Witterung gestattet. Die noch übrige Zeit des Winters wird zum Schärffen oder Spitzen der Pfähle angewendet.

Wein Einschlag geben, heisset ein mit Schwefel, Fenchel, und Korn-Blumen angenetztes Tüchlein, brennend in das Wein-Faß hängen, welches zu Zapffen gehet, oder nicht voll gefüllet ist, wodurch es von dem Kaan, Moder und Anlauffen verwahret wird.

Weinen, sagt man vom Weinstocke, wann im Frühling das Wasser aus den abgeschnittenen, oder sonst beschädigten Reben treufft. Wann man zu dem Schneiden keine scharffen Messer hat, und dahero das Holtz gebrochen oder gesplittert wird, so pflegen die Stöcke zu sehr zu weinen, und alsdann dasselbige Jahr zurück zu bleiben. Wann die Reben im Aufziehen beschunden werden; oder sonsten durch Stossen, Schlagen, &c. Schaden leiden, so weinen sie, und bekommen Grinde, welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Wein-Eßig, wird entweder aus gutem unverdorbenen Wein, oder aus solchem, der einen Anstoß bekommen, doch nicht gantz abgestanden, und alle Krafft verlohren, oder auch aus Wein-Hefen gemacht. Der erste ist der beste, sowohl der Haußhaltung, als in der Artzney; und weil auch aus andern Feuchtigkeiten Eßig gemacht werden kan, hat man sich wohl vorzusehen, wann er zu einem gewissen Gebrauch soll, daß man nicht

eines vor das andere nehme. Der Wein Eßig kühlet, zertheilet den Schleim des Magens, und erwecket den Appetit, treibet den Schweiß, bewahret für der Fäulniß, widerstehet dem Gifft, warm getruncken und wieder weg gebrochen; heilet gifftiger Thiere Biß, warm gemacht, und den Schaden damit gebähet, dienet auch in Pest-Zeiten, stillet das hefftige Niesen und Nasen-Bluten, wann man daran riechet, lindert den alten Husten, und stillet das Schlucken, wenn er getruncken wird, zertheilet das geronnene Geblüt, warm getruncken, und darauf geschwitzt, hemmet allerley Blut-Flüsse. Zu viel genossen schwächet er das Gesicht, stumpffet die Zähne, macht mager, und schwächt die monatlichen Kräffte.

Wein-Flecke, sind aus Kleidern zu bringen, wann man Safft von einer Citrone nimmt, den Fleck offt damit bestreichet, und es allemal wieder trocknen läst, zuletzt es aber mit kalten Wasser wieder abwäschet, so werden die Flecke bald verschwinden.

Wein-Laub, oder die Blätter von dem Weinstock, pfleget man im Augusto und denen nächst folgenden zweyen Monaten zu sammlen, aufzutrocknen, und an einen saubern und trockenen Ort zu verwahren, weil es im Winter denen Kälbern, Melck-Kühen, Lämmer-Schaafen, Lämmern und Ziegen ein gar dienliches Futter ist.

Weinlese, wird die Zeit genennet, da die reiffen Trauben von dem Stock abgenommen, und in die Kelter getragen werden. Die Weinleser schneiden die Trauben mit Hippen von den Stöcken, nachdem

sie

sie vorher das Stroh, womit der Stock angebunden, abgeschnitten, und sollen sich hüten, Wein-Blätter und andere Unreinigkeit mit unter die Trauben zu werffen. Wann man einen Wein, der den gemeinen an Güte übertreffen soll, haben will, müssen die besten Trauben hierzu außerlesen, und besonders gethan werden.

Wein=Rebe, heisset eigentlich ein Zweig von einem Weinstock; insgemein aber wird es von dem gantzen Gewächs gesagt. Der Weinstock ist das edelste unter allen Gewächsen, nicht zwar an Stamm und Holtz, welche sehr gering und schwach sondern wegen seiner Frucht, die als ein sonderbarer Seegen GOttes in der heiligen Schrifft gepriesen wird. Nach der innerlichen Beschaffenheit sind der Wein-Reben eine unzählbare Mannigfaltigkeit, die sowohl von ihrer Eigenschafft, als von dem Ort ihres Wachsthums herrühret. Sie sind zwar zum Theil an ihrem Holtz und Blätter zu unterscheiden; der mercklichste Unterscheid aber erscheinet an den Trauben, welche groß und klein, mit Beeren dicht oder dünn besetzet, an Farben weiß, grau, grün, gelb, schiel, roth oder schwartz sind. Der Weinstock hat auch in der Artzney seinen Nutzen; der Safft von Blättern und Gäbelein dienet wider die rothe Ruhr und Blutspeyen. Das Pulver von den Reben in die Nasen gezogen, stillet das Nasen Bluten. Das Wasser, so im Frühling aus den abgeschnittenen Reben träufft, insgemein Reben-Thränen genannt, ist gut für den Stein, thut auch vortrefflich gut in hitzigen und gifftigen Kranckheiten und Fie-

Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament. Aeusserlich reiniget es die Augen, nimmt Flechten und Zitter-Mahle weg. Die Blätter mit den Gäbelein äusserlich auf die Stirn gelegt, lindern Kopff-Schmertzen, auf die Fußsohlen gebunden, oder ein Fuß-Bad damit gemacht, befördern sie den Schlaff; Das Gummi, so sich an den Weinstock setzt, ist gut für den Stein.

Weinstein, ist ein vermischtes Saltz, das sich vom Wein absondert, und an den Wanden des Fasses anleget. Er ist nach Beschaffenheit des Weins weiß oder roth. Wann er gut, so muß er schwer, dicht, hart, auswendig weiß, inwendig rauh, und wie mit Diamanten besetzt, mit Hefen aber, oder andern Unreinigkeiten, nicht vermischt seyn. Diese Zeichen besitzet meistentheils der Rheinische und Ungarische, welcher letztere sehr dünne fällt. Der rothe Weinstein wird starck in Färbereyen, wie auch von den Müntzern und Goldschmiedten, das Silber damit weiß zu sieden, gebraucht; in der Artzney aber dienet er, nach den mancherley daraus bereiteten Stücken vor vielerley Beschwerungen.

Weiß im Ey, eine klare, helle und zähe Feuchtigkeit, so im Ey zunächst an der Schaale liegt, den Dotter rings umher einschließt, und von demselben durch ein zartes Häutlein abgesondert wird, welches den Dotter zusammen hält, und da es von starcker Bewegung des Eyes zerrisse, das Ey zur Brut undüchtig macht. Das Weisse im Ey erhält ein sehr gemäßigtes flüchti-

ges

ges Saltz, daher es äusserlich in Augen- und Wund-Salben gebraucht, auch ein Oel zu den Gelencken daraus bereitet wird.

Weiß-Fisch, dieser Name begreifft verschiedene Gattungen von Fischen, die insgesamt Silber-weisse Schuppen haben, darunter sind die Uckerley, die Plötzen, die Roth-Augen, it. die Güstern und Flincken. Jene werden Spannenlang, haben einen breiten Bauch, etwas dicken Rücken, weisse Augen mit schwartzen Aug-Aepfeln, schwärtzliche Floß-Federn, und einen gespaltenen Schwantz; Diese sind den vorigen in allem gleich, nur daß sie einen schmälern Bauch, spitzigern Rücken, und ein sehr grätiges Fleisch haben. Sie leichen beyde im May, und werden unter die geringste Fische gezehlet.

Weiß-Wurtz, wird auch Sigillum Salomonis genannt, weil die Wurtzel einem Siegel gleichet. Sie ist zweyerley, die wilde, und die in Gärten; beyde Gattungen sind entweder breitblätterig, und diese werden in der Artzney gebraucht, oder schmal-blätterig, und diese werden nicht gebrauchet. Die Blätter sind oben dunckel-grün, unten bleich-blau, und sehr aderig. Neben den Blättern kommen weißliche Blüthen, worauf grünliche Beere folgen, die zuletzt schwartz werden, und etliche Saam-Körnlein enthalten. Das wilde wächst fast auf eben diese Weise, in Wäldern und auf Hügeln. Die Wurtzel wird ihrer reinigenden und zertheilenden Tugend wegen in der Medicin genutzet.

Wei-

Weitzen, ist eine bekannte Feld-Frucht, so auf Halmen in Aehren aufwächst, und starcke weiß oder roth-gelbe Körner setzt. Es sind des Weitzens vielerley Gattungen; der weisse, röthliche, bartige und glatte. Der röthliche mit dem Barth ist der gemeineste, nimmt gegen die andern mit einem mittelmässigen Boden vor lieb, kan Kälte und Ungewitter besser vertragen, und wird von dem Wild nicht so leicht angegriffen. Der Winter-Weitzen ist der gemeineste, der Sommer-Weitzen kömmt nicht überall fort. Uberhaupt erfordert der Weitzen ein fettes, feuchtes Land, das nicht sandig oder steinig, auch nicht staubig sey, und einen durch Düngen und Pflügen wohlbestellten Acker. Er wird bald nach Bartholomäi gesäet, wann Zeit und Wetter füglich, sonst aber um Creutz-Erhöhung. Im vollen Mond soll er Nachmittag, im neuen Mond aber Vormittag gesäet werden. Die Graupen und Grütze, so aus dem Weitzen gemacht werden, sind angenehm im Geschmack, und geben eine gute Nahrung. Aus dem Weitzen-Maltz entweder allein, oder mit etwas Gersten versetzt, werden mancherley Biere gebrauet, die insgesamt weiß, eines lieblichen Geschmacks, nahrhafft sind, wärmen, und den Durst besser stillen, als braunes Gersten-Bier, darneben aber die Brust beschweren, und den Stein und Gries mehren sollen. Der Brandtewein aus Weitzen-Schrot abgezogen, ist lustiger und angenehmer, als der gemeine Korn-Brandtewein. In der Artzney wird das Mehl trocken und warm aufgelegt, Geschwulsten zu erweichen, und die

poda-

podagrischen Schmertzen zu stillen. Wann ein Wassersüchtiger bis an die Brust mit trockenen Weitzen beschüttet wird, soll sich das Wasser verziehen. Die Kleyen reinigen das Haar, und benehmen die Schuppen des Haupts, wann sie gewärmet, und das Haupt damit abgerieben wird.

Wels, ist einer der grösten Strom-Fische, seine Haut ist schwärtzlicht, und dabey glatt oder schlipfferig, zuweilen auch mit dunckeln gelben Flecken eingesprenget, der Kopff ist groß, das Maul weit, mit vier Bärthen, die Kinnbacken sind voll scharffer Zähne, den Raub desto fester zu halten. Sonst hat er sehr kleine Augen, von Farben weiß, mit einem schwartzen Apffel, uud neben den Augen ein paar Cirri wie Hörner. Der gantze Bauch ist gelblicht, der Floß-Federn sind sieben, und auf jedweder Seite vier Kieffen. In dem Oder-Fluß fänget man zuweilen Welse, die zwey oder auch mehr Ellen lang sind. Er füllet seinen Bauch mit kleinen Fischen ohne Unterscheid an, auch schonet er der grossen nicht, die er bezwingen kan. Er leichet im Junio, und wird sonderlich in der Oder fast das gantze Jahr durch mit dem Netz und mit der Angel gefangen. Sein Fleisch ist fett, weich, schlipfferig, und nicht ohne Unrath/ also, daß man es nicht unter die gesundesten Speisen rechnen kan, von Geschmack aber ist er gut, und daher nahrhafftig, insonderheit die jungen, welche noch nicht drey Pfund haben; die gar grossen aber sind hart daulich, und dem Rind-Fleisch gleich: die jungen siedet man mehreren

rentheils ab, aus einer gelben und gewürtzten Brühe mit Petersilge, wie die Aalen und Quappen; von den grossen ist der Schwantz sehr bequem zum Braten, und das Vörder-Theil zum Kochen.

Welsche Bibenelle, ist ein Heil-Kraut zweyerley Gattung. Die kleine hat zarte, rauche, braun-rothe Stengel, kleine eingekerbte Blätter, und auf den Gipffeln Castanien-braune Kölblein, darinnen ein gelbliches Blümlein. Die Wurtzel ist röthlich, hart und zusammenziehend. Die grosse wächst höher, hat grosse, glatte, tiefgekärbte Blätter, Castanien-braune Blümlein, so Doldenweise erscheinen. Beyde werden in Gärten gepflantzet, und blühen im Mayen; sind ein Wund- und Lungen-Kraut, dienen in der Schwindsucht, und allerley Bauch-Flüssen. Aeusserlich stillet sie das Blut. Das destillirte Wasser, wie auch das Pulver von der Wurtzel, mit Rosen-Zucker, werden wider die Schwindsucht gelobet, nicht weniger der Syrup aus dem Safft.

Wendehals, ist ein kleiner Vogel, etwas grösser als ein Finck, und wird unter die Ageläster Geschlechte gerechnet; er ist gut zu essen, und führet ein flüchtiges Saltz, ist auch gut wider die schwere Noth.

Wenden, ist eine Acker-Arbeit, welche gleich nach der Erndte vorgenommen, und der gebrachte Acker mit dem Pflug zum andernmal umgerissen wird, welches Umreissen man also Wenden heisset. Ist der Acker nach dem Brachen nicht sehr bewachsen, kan man die Mühe erspahren, und darff ihn nur rühren. Man thut es

dess-

deswegen, daß die Quecken in dem gebrachten Acker, gantz zerrissen werden, und nicht wieder zu Kräfften kommen, noch den Acker zähe machen können; denn sonst würden im Rühren zu grosse Erd-Schollen verbleiben, welche wegen ihrer Grösse mit dem Egen nicht würden zu zwingen seyn.

Wenden, ist eine Haußwürthliche Arbeit, da das ausgeschüttete Getrayde auf denen Schütt-Korn oder Geträyde-Böden mit denen Korn-Schauffeln fleißig umgestochen und umgewandt wird. Es muß dieses Wenden deswegen geschehen, damit das Geträyde, wie sonsten leichtlich zu geschehen pfleget, nicht auf einander erwarme, müchzend werde, und verderbe, sonderlich, wenn das Korn in der Blüthe ist, oder zu Körnen anfängt, weil sich alsdenn am ersten die Würmer darinnen zu zeugen pflegen. Das neu-ausgedroschene Geträyde, inglreichen auch zur Zeit der Korn-Blüthe, soll man wöchentlich zweymal, ausser diesem aber nur einmal wenden.

Werben, heißt insgemein sich um etwas bemühen, da man trachtet, es zu erlangen: Heisset auch eine Person zur Ehe begehren, und in solchem Verstande ist ein Werber oder Freywerber ein vertrauter Freund, der von dem Freyer abgefertiget wird, um die Person, dahin er seine Zuneigung gerichtet, bey ihren Eltern oder Vormundern, oder bey ihr selbst, anzuhalten.

Werffen, heisset bey der Falckneren, den Vogel von der Hand auf den Raub fliegen lassen. Wird auch von allerhand Vieh gesagt, wenn er

seine Jungen ableget. Hunde von einem Wurff sind, die zugleich geworffen worden. Verwerffen heisset, wenn die Frucht unzeitig kommt.

Wermuth, wird getheilet in Römischen, Pontischen und Garten- oder gemeinen Wermuth. Dieser letztere wird am meisten in der Artzney gebrauchet, und ist wegen seines bittern und starcken Geruchs überall sattsam bekannt. Er hat ungemein viele Tugenden, und wird in den meisten Kranckheiten gebraucht, wo nicht das Kraut selber, dennoch die daraus bereiteten herrlichen Medicinen, die man in den Apothecken findet: Solche sind das Wasser, der Syrup, der Zucker, die Essentz, der Spiritus, die Küchlein, das Oel, der Extract und das Saltz, welche alle sehr vielfältig gebraucht werden. Wegen seiner herrlichen Tugenden macht man auch Wermuth-Wein und Wermuth-Bier daraus: Ingleichen wird davon ein schöner grüner bitterer Magen-Brandewein gemacht. Der Pontische, sonst auch Welscher oder auch Römischer Wermuth genannt, wird in Gärten besonders gebauet, da der andere gemeine vor sich wächst. Er kommt in der Würckung mit dem gemeinen überein, nur daß er feiner, zarter an Blättern, und nicht so bitter vom Geschmack ist.

Wermuth-Bier, wird auf unterschiedene Art gemacht; einige thun den Wermuth in die Bier-Fässer, und lassen das Bier zugleich damit vergähren, andere streiffen die Blätter und Knospen von den trockenen Stengeln ab, binden sie in ein sauber Tüchlein, hängen sie zum Spunde hin-

hinein in das Bier, und schlagen oben das Fäßgen mit einem Spund fein dichte zu, daß kein Brodem heraus kan. Noch andere legen den Wermuth im Brau-Hause in einem Kübel, giessen warm Bier darauf, decken es wohl zu, und wenn es zeitigt, geben sie ihm Hefen; sie lassen den Wermuth darinnen liegen, und wohl durch einander vergähren; darnach füllen sie das Bier in das Faß, darinnen es bleiben soll, legen weisse Hasel-Späne dazu, und lassen es noch einmahl aufstossen. Etliche lassen Wermuth in der Würtze bis auf den dritten Theil einsieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und lassen die eingekochte Würtze mit so viel Bier sieden, als sie dessen zu machen verlangen.

Wermuth-Wein, wird bereitet, wenn man in ein Fäßlein eine Lage wohl ausgewässerter und wieder abgetrockneter Hagen-Büchener Hobel-Späne, darnach eine Lage Kraut, wieder eine Lage Späne und Kraut darauf, bis an die Helffte des Fäßleins thut, guten Preß-Most darüber geußt, und es also stehen läßt: oder, wenn man das Kraut in Most siedet, bis das dritte Theil eingesotten, und fleißig schäumet, sodenn über Nacht stehen lässet, des folgenden Tages durch einen Sack in ein Fäßlein lauffen läßt, und zwey- oder dreymal so viel frischen Most darzu thut; oder, wenn man das Kraut in einem schmalen Säcklein in den Most hänget, bis er den Geschmack an sich gezogen. Wermuth-Wein zum ersten Trunck bey der Mittags-Mahlzeit genommen, stärckt den Magen und die Leber, macht Lust zum

Essen, und bekommt wohl in Fiebern, Wasser-sucht und Scharbock. Wenn er aber des Morgens genommen wird, nimmt er den Kopff ein, und macht dumm, träg und schläffrig.

Wespe, ist ein Ungezieffer, den Bienen an Gestalt und Grösse gleich, nur daß sie einen schlanckeren Leib, nach der Quere braun und gelb gestreifft, haben. Sie sind auch mit einem Stachel versehen, wie die Bienen, hurtiger im Flug, aber unsauber, weil sie nicht vom Safft der Blumen, sondern vom Raube leben, und auf Fleisch fallen, auch die Fliegen fressen. Im Herbst greiffen sie das Obst an, sonderlich die süssen Birnen, und wissen das Beste auszusuchen. Wenn sie sich in die Bienstöcke dringen können, fressen sie ihnen viel Honig weg. Sie bauen wie die Bienen, auf den Böden unter den Dächern, ihr Gewerbe ist dunckel-grau, leer, und giebt auch kein Wachs. Einige derselben bauen in die Erde, und haben nur ein Loch zu ihrem Ausgange. Ihr Stich hat etwas giftiges, und schmertzet sehr, macht Geschwulst und Röthe. Solche zu vertreiben, kan man Gersten-Mehl mit Eßig, oder zerstossene Feld-Pappeln, oder Lohr-Oel, oder Honig und Eßig, mit Saltz auflegen. Wenn man die Wespen tilgen will, muß man ein nasses und kaltes Wetter erwarten, da sie in die Nester zusammen kriechen, mit welchen sie abgenommen, und in siedendem Wasser ersäufft, oder die Löcher damit voll gegossen, und sie also ersticket werden können.

Wetter-Hauffen, heissen die kleinen Schöber, darein das durch die Mähder, abgehauene und gedörrte, oder zu Heu gemachtes Graß, bey veränderlicher Witterung, und da man sich eines Regens befürchtet, gesetzet wird, damit, wenn es ja regnen solte, der Regen nicht das in der Breite liegende Heu durchaus, sondern nur die äussere Flächen der Wetter-Hauffen naß machen möge. Bey schönen und beständigen Heu-Wetter pfleget man nicht leicht Wetter-Hauffen zu machen, sondern das abgedörrete Gras aus der Breite sogleich in die Flatschen, (Heu-Scheiben oder Schöber-Flecke,) zu streuen, und aus diesen die grossen Schöber zu setzen.

Wetter-Rößlein, Venedisches, wird allein in Gärten unterhalten, hat zackigte und flache Stengel, in viel Theile zerschnitten, dunckel-grüne und gekerbte Blätter, weißlichte und Purpur-rothe Blumen, welche sich ein paar Stunden Vormittage sehen lassen, hernach aber wieder schliessen. Auf selbige folgen weisse Bläslein, darinnen haarige Knöpfflein enthalten, so mit schwartzen Saamen angefüllet.

Wetzstein-Stein, siehe Schleiff-Stein.

Weyhrauch, ist ein bleich-gelbes, hartes und durchsichtiges Hartz, das theils aus kleinen Körnern, theils etwas grossen Stücken bestehet, einen bittern Geschmack, und guten Geruch hat. Der Baum wovon es gesammlet wird, wächst in Arabien, er ist aber bey uns unbekandt, weil die Mohren keinen Fremden gerne dazu lassen. Die Sammlung geschiehet im Frühling, da die Rin-

de des Baums geritzet, und um denselben Matten ausgebreitet werden, damit das abfliessende Hartz darauf falle, und nicht unrein werde. Die Materialisten zehlen dessen verschiedene Sorten. Der beste muß fein, auserlesen, von runden, weissen, grossen und wohlriechenden Körnern seyn, und den Speichel im Munde weiß färben. In der Artzney wird er, seiner trocknenden und zusammen ziehenden Krafft wegen, sowohl innerlich als äusserlich, bey vielen Zufällen gebrauchet, absonderlich zum Räucherwerck. Man bereitet in den Apothecken davon einen Safft, eine Lattwerge, und absonderlich ein köstliches Oel.

Weyhrauch-Rinde, jedoch fälschlich also genannt, ist eine unansehnliche braune Rinde, oder Schale, die aus Indien kommt, und allda von einem Baum geschelet wird. Sie wird meistentheils zum Räuchern gebraucht, und wenn sie nur einen guten Geruch hat, so ist sie sonderlich beliebt. Einige halten sie vor rothen Storax.

Wicken, ist eine Hülsen-Frucht, hat runde Blättlein, deren zehen bis zwölffe Paar-weise gegen einander am Stiele sitzen, trägt blaue oder Purpur-farbene Blüthen, aus welcher rauhe platte Schotten kommen, in welchen der Saame an platten schwartzen Körnern liegt. Die Saat-Wicken sind an Orten, wo wenig Wiese-Wachs ist, ein nützliches Gewächs, werden im Mertzen bey abnehmenden Monden in die Brach-Felder gesäet, allein, oder mit Haber vermischt, und grün abgemähet, ehe sie Körnern, müssen wohl austrocknen, ehe sie eingeführet werden. Sie geben ein treflich

Fut-

Futter für Pferde und Ochsen. Der Boden mag nur mittelmäßig, jedoch aber wohl gearbeitet seyn, und so bald das Kraut abgemähet, wieder umgepflüget werden, so kan er auf den Herbst zur Winter-Saat dienen, weil die Stoppeln das Land bessern. Die Körner sind für Tauben und Hüner ein gutes Futter, darnach sie fleißig legen. Die wilden Wicken wachsen ungebaut, und sind dreyerley: Die Zaun-Wicken steigen an Hecken und Zäunen auf. Die Vogel-Wicken haben viel blaue Blumen. Die wilden Wicken mit rauhen Schotten, Krock genannt, wachsen unter Korn und Gersten als ein Unkraut.

Wiede, ist ein höltzernes Band, welches von jungen und zähen Ruthen des Hasel-Strauchs, einiger Arten Weiden, des Faulbaums, und anderer Sträucher, die ein zähes und faseriges Holtz haben, gemacht, und zusammen gedrehet wird. Die Gärtner brauchen Wieden, die Bäume an die Pfähle und Geländere oder Spaliere anzuhefften, die Holtzhacker ihre Reiß-Bunde damit zusammen zu binden; sie werden auch sonsten in einer Haußwirthschafft, zu Befestigung ein und anderer Dinge, mit Nutzen gebrauchet. Das Wieden-Schneiden, wenn es unordentlich vorgenommen wird, wie es gemeiniglich zu geschehen pflegt, ist eine Holtz-Verwüstung, und dahero in denen Forst-Ordnungen in so weit verbotten, daß sich niemand unterstehen soll, ohne des Holtz-Försters Vorwissen, und beschehene Anweisung, Wieden abzuschneiden.

Wiedehopff, ist ein von Federn schöner Vogel, gelb-bräunlich am Leibe, an den Flügeln und am Schwantz schwartz und weiß, dichte geschäckt, mit einer grossen roth und weissen Crone auf dem Kopff, die er im Sitzen oder Gehen ausbreitet, im Flug aber hinterwärts niederleget. Doch ist er daneben ein unflätiger Vogel, weil er sein Nest, welches er in hole Bäume bauet, von garstigem Koth zusammen trägt und weil er daher übel riechet, ist er darüber zum Sprüchwort worden, daß man sagt: Er stinckt, wie ein Wiedehopff. Er nähret sich von Würmern, Ameisen, Raupen, und andern Ungezieser, brütet insgemein vier Junge aus, und zeiget durch sein Geschrey die Aenderung des Wetters an, die er bald empfindet. Er kommt im Frühling am spätesten, und ziehet zeitig wieder weg, oder schläfft, wie andere wollen, den Winter durch. In der Artzney dienet die Brühe von dem Fleisch wider die Colic, und die Federn auf den Kopff gelegt, lindern die Haupt-Schmertzen.

Wiedergang, thut ein Hirsch, auch ein Haase, wenn er auf einer hingegangenen Spuhr wieder zurück gehet.

Wiederkauff ist, da dem Verkäuffer frey stehet, die Sache, die er verkaufft hat, über eine bestimmte Zeit, und nach Erstattung der nutzbaren noch verhandenen Verbesserung, um denselben Werth wieder an sich zu kauffen.

Wiederthon, gülden Wiederthon, ist eine Art Mos, mit niedrigen, gelben, subtilen Stengeln, Blätlein und Blümlein; es wächst

an

an steinigen und sandigen Orten, auf Bergen, und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren; das gantze Kraut ist dem Frauen-Haar, und der Mauer-Raute, an Kräfften gleich, wird auch von etlichen wider die Zauberey gebraucht.

Wiederwachs, ist bey dem Forst, wenn sowohl durch den Saamen, und dessen Anflug, als auch vermittelst der Sommer-Latten, so an abgeholtzten Stöcken ausschlagen, die abgetriebenen Höltzer aufs neue zum An- und Aufwachs gebracht werden. Wo der blosse Anflug nicht genug thut, soll der Wiederwachs, durch Aussäung des wilden Saamens, befördert werden. Es dienet auch zu dessen Beförderung, daß, nach Gelegenheit des Orts, tüchtiges Holtz zum Wiederwachs erwählet, daß die Gehäue ordentlich abgetheilet, daß der junge Wiederwachs für dem Vieh wohl bewahret, und endlich, daß er nicht zu jung, und vor gehöriger Zeit angegriffen, und wieder abgetrieben werde.

Wiege, ist ein aus Holtz auf vielerley Art zusammen gesetztes kleines Kinder-Bette, auf zwey hohen ausgeschweifften Waltzen stehend, und auf beyden Seiten mit höltzernen Knöpffen versehen, worein die Kinder gelegt werden, daß sie da schlaffen und ruhen sollen; und damit solches desto eher geschehe, wird die Wiege hin und wieder beweget. Unter die Wiege gehöret ein von höltzernen Brettern zusammen gesetztes breites Creutz, worauf die Wiege gesetzt wird, damit sie wegen Ungleichheit der Dielen in den Stuben, bey dem Hin- und Wiedergehen, nicht knarre, und die Kin-

der dabey im Schlaf beunruhige. Uber dem Haupt wird ein Spiegel gestellt, und ein Wiegen-Tuch darüber gebreitet, die Wiege zu bedecken. Ubrigens ist es ein alter Aberglaube einiger Weiber, da sie in den wunderlichen Gedancken stehen, es könne das Kind nicht ruhen, wenn es in die Wiege gelegt würde, die vorher wäre ledig geponet worden; ingleichen, wenn sie vermeynen, es wäre dem Kinde nicht gut zum Schlaffen, wenn man jemand etwas zulange über die Wiege; ingleichen, wenn etliche Weiber nicht zulassen wollen, daß ihrer zwey zugleich an einem Kinde wiegen, weil es deswegen nicht ruhen könte.

Wiese, ist ein Feld, darauf Gras wächset und Heu gemacht wird. Die Alten haben den Wiesen vor dem Acker den Vorzug gegeben, weil sie der Vieh-Zucht zu statten kommen, weniger Wartung erfordern, weniger Gefahr unterworffen, auch keinen Zehenden geben, es wäre denn ein zehendbarer Acker zur Wiese gemacht worden. Trockene Wiesen geben ein gesundes reines Gras; feuchte, so einen wässerigen Boden, und verborgene Quellen haben, oder dem Uberlauf eines Bachs unterworffen, haben geringer Gras, und viel Beschwerlichkeiten: Die geringsten sind, die einen sumpffigen Grund haben, oder mit Anhöhen umgeben, wie in einem Kessel liegen, weil sie saures und grobes Futter geben. Die besten sind die flachen, sonderlich, wenn sie im Frühling durch den Austritt eines Flusses überschwemmet, oder durch Wasser-Leitungen nach Belieben gewässert werden können. Niedrige und feuchte Felder wer-

den am besten zu Wiesen gelassen. Will man ein Feld zu Wiesen zurichten, muß alles Gesträuch mit der Wurtzel ausgereutet, alle Steine ausgeworffen, durch offt wiederholtes Pflügen der Grund rein und mürbe gemacht, wenn es seyn kan, gedünget, im Frühling guter Klee-Saame mit Haber, oder Vogel-Wicken vermischt, darein gesäet, wohl geeget, und mit Waltzen fein gleich geebnet, und der Haber, wenn er reiff, abgemähet werden, da denn die Stoppeln den Boden einen neuen Dünger geben, und das Wachsthum des Grases stattlich befördern. Eine fruchtbare Wiese kan zweymal, theils Orten auch wohl dreymahl gemähet werden. Wenn eine Wiese bemoset, bestreue man sie mit Seiffensieder-Asche, oder mit dürrem klein geriebenen Hüner- und Tauben-Mist, oder überführet sie mit eisernen Egen oder Rechen, oder hebet die Wasen auf, schläget sie zusammen, und verbrennet sie.

Wiesel, ist eine Art Thiergen, so sich an, und in den Häusern, alten Mauren und Gebäuden, auch in Erd-Klüfften aufhält. Sie sind unterschiedlich von Farbe, und fast den Mardern gleich formirt, jedoch noch kleiner und länger, als jene, können auch etwas auf die Bäume steigen, aber lange nicht so, als die Eichhörnigen. Ihre Nahrung ist meist Mäuse, deren Jungen sie sehr nachtrachten. Sie saugen auch wohl denen Hünern die Eyer aus, wie sie dann auch der Vogel-Eyer nicht verschonen, und die jungen Vögel verzehren. Auf den Alpen beissen sie die Kühe in die Euter, welche, wenn sie davon aufschwellen, geheilet werden

den, so man sie mit dem Wiesel-Fell anreibet. Die Alten tragen ihre Jungen, im Nothfall, im Munde nach dem Loche zu: tragen auch solche offt weiter fort, wenn sie sich an einem Ort nicht sicher befinden. Das Blut von einem Wiesel frisch aufgefangen, und bis 2. Untzen schwer eingenommen, wird als eine bewährte Artzney wider die fallende Sucht gerühmet, ingleichen seine Asche, wenn es in einem Topff gebrannt wird, oder das Gehirn gedörret, und in Eßig; oder auch die Leber, ohne die Galle, drey Tage nach einander in einem gehörigen Trunck eingenommen.

Wiesen-Kümmel, wächst überall bey uns auf den Wiesen. Der Saamen wird allein gebraucht, in Küchen und Apothecken; ist klein, länglich, gestreifft, und etwas gekrümmt, und siehet bräunlich, hat einen scharffen Aromatischen Geschmack, einen guten Geruch, und kommt im Junio und Julio zu seiner Zeitigung. Er stärcket den Magen, das Haupt und Gedächtniß, zertheilet auch hauptsächlich die Winde und Blähungen im Leibe.

Wiesen-Raute, ist dreyerley, die grosse, kleine, und mit eckigen Schoten. Sie wächst an Wiesen und Wasser-Gräben, und hat fast Blätter wie der Coriander. Man hat sie in den Apothecken, und das Kraut wird sowohl innerlich wider die Leber- und Nieren-Kranckheiten, als auch äusserlich zur Heilung der Wunden gebraucht.

Wiesen-Schleppe, oder Wiesen-Hobel, ist ein Werckzeug, womit man die Maulwurffs-Hauffen und Erd-Schollen auf denen Wiesen zerbricht

bricht und gleich macht. Es bestehet aus dreyen grossen und schweren, von Eichen-Holtz, fast dreyeckigt gearbeiteten Blöchern, welche an beyden Enden durch zwey aufgenagelt- oder aufgeschraubte Balcken in gewisser Weite von einander gehalten werden, und von den Vörder-Theilen scharff sind, ihre behörige Dienste zu thun. An den vördersten Bloch sind zwey eiserne Hacken befestiget, daran die Ortscheite gehänget werden, wenn man die Pferde vor die Schleppe spannet. Das Wiesen-Schleppen geschiehet im Martio und April, nachdem die Wiesen geräumet, und vorhero etwas beregnet worden.

Wild, heisset das jagdbare Vieh, welches in den Wäldern sich aufhält. Wild-Bahn aber wird der Ort genennet, da das Wildpret gehäget wird, und bey Leib- und Lebens-Straffe verboten ist, keines von demselben zu schiessen.

Wild-Acker, ist ein Stück Feld, welches in einem mit Wild wohl versehenen Wald oder Heyde, oder auch in einem Thier-Garten, ordentlich bestellet, und vor das Wild mit allerley Geträyde und Feld-Früchten, als Weitzen, Erbsen, Haber und Wicken, Kraut und Rüben, besäet und bepflantzet wird. Ein solcher Acker soll von guten gewüchsigen Grund und Boden, und wo möglich, an dick verwachsenen Behältnissen gelegen seyn, damit das Wild gute Sicherheit, Ruhe und Friede vor vielem Geschrey, Schiessen, Platzen, und Hunde-Jagen habe.

Wild-Bahne oder Wild-Fuhre, ist ein, mit richtigen Grentzen, umschlossenes Forst-Revier

vier, da das Wild gehäget, und dessen Bahne, oder Wechsel und Stege ungehindert gelitten und erdultet werden. Hierunter wird nicht allein der Wald verstanden, sondern es erstrecket sich auch weiter auf die umliegende Felder und Wiesen, wo das Wildpret seine Nahrung, Wege und Stege, unverwehret haben muß, da ihm gleichsam eine freye Bahn, ohne jemands Hinderniß, vergönnet wird. Insonderheit wird nicht unbillig in solchen Wäldern, zum wenigsten währender Satz-Zeit, alle Verstöhrung des Wildes, so durch Vieh-hüten, Holtz abhauen, Laub streiffen, Streu rechen, Pültze und Beere suchen, und dergleichen Unfug mehr, verursachet wird, verbotten, weil ein Stück Wild, so es in der Satz-Zeit verstöhret wird, erschrickt, und aufspringet, und dardurch sich leicht einen solchen Schaden thut, daß es crepiren muß.

Wild-Kalb, ist ein jung Stück Wild oder Hindin im ersten Jahr, also genennet.

Wildpret, wird genennet das Fleisch von den wilden Thieren.

Wild- oder Kruch-Elster, siehe Neuntödter.

Wilder Ampffer, siehe Grind-Kraut.

Wilde Erbsen, ist ein Kraut, welches auf dem Felde unter dem Getrayde wächset. Seine Stengel, welche anderthalben bis zwey Schuh lang werden, sind eckig und schwach, und liegen auf der Erde herum. Die Blätter sind länglicht, etliche einfach, die andern aus mehrern Blättern zusammen gesetzet, und haben alle miteinander

forne

forne am Ende kleine Gäbelein. Die Blüthen kommen aus den Winckeln, zwischen den Blättern und Stengeln heraus, und sitzen auf kurtzen Stielen; sie sehen, als wie die andern Hülsen-Früchten, sind weiß, und stecken in spitzig, zerschnittenen Blumen-Kelchen. Wenn die Blüthen vergangen, so folgen darauf Schotten, aus zwey Schalen bestehend, die fünff oder sechs Saamen-Körner beschliessen, welche in der Dicke kleiner Erbsen, und schier gantz rund sind, auch eine dunckel-gelblichte Farbe haben. Dieser Saame reiniget, hält an, zertheilet, und macht zeitig.

Wild-Feuer, siehe Noth-Feuer.

Wilde Fischerey, begreifft alle Fischreiche Ströhme, Flüsse, Bäche, Seen, Lachen und Dümpel, welche nicht wie die Teiche und Canäle besetzt werden dürffen, hingegen aber auch nicht so, wie diese abgelassen werden können. Damit die wilden Fische-Wasser nicht zur Unzeit und ohne Maas gefischet, und endlich verödet werden mögen, haben sorgfältige Obrigkeiten wohl-eingerichte Fisch-Ordnungen ausgehen lassen, und also dergleichen Mißbrauch vorzukommen und abzustellen gesucht. Wer wilde Fischereyen zu kauffen Lust und Gelegenheit hat, mag sich vorhero erkundigen, worinnen solche bestehe: Ob in Seen, oder Flüssen, Bächen, Lachen oder Dümpeln? Was vor Sorten und Arten von Fischen darinnen befindlich? Ob Aale, Hechte, Pärsche, Karpffen, Aalraupen, Gösen, oder Jesten, Forellen, Schmerlen, Elritzen, Gründlinge, und dergleichen? Ob auch Krebse darinnen vorhanden? Ob

in denen Flüssen und Bächen an beyden Ufern, oder nur zur Helffte, zu fischen? Wie weit die Fischerey in Flüssen und Bächen gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unstrittig? Wie hoch die wilde Fischerey jährlich zu nutzen, und ob darauf ein Fischer gehalten werden müsse? Und was er zu Lohn bekomme? Ob denen Unterthanen ein gewisser District zu befischen zugelassen, jedoch ohne Ausschliessung des Eigenthums-Herrn, und hingegen gewisse Gehäge reserviret seyn.

Wilde Hecken, siehe Hecken.

Wilde Kresse, ist eine Gattung des Lepidii, oder ein Kraut, welches Stengel treibet, zu einen bis anderthalben Schuh hoch, die sind zart, und stossen sehr viele dünne Seiten-Zweiglein von sich. Die ersten und untersten Blätter sind lang, und etwas breit, ausgezackt, und sitzen an langen Stielen. Die obersten aber, die an den Stengeln und andern Zweiglein zu befinden, sind klein und schmal, forne zugespitzt, und sehen aus wie die an der Linaria, oder als wie Gras, und haben keine Stiele, sind auch nicht ausgezackt. Die Blüthen stehen oben an den Zweigen, sind klein und weiß, eine jede bestehet aus vier Blätterlein übers Creutz gestellet. Wenn dieselbigen verfallen sind, so folget nach ihnen eine Frucht, die ist wie ein Spieß-Eisen gestaltet, und theilet sich in zwey Fächlein, darinne dünne, länglichte Saamen liegen; die Wurtzel ist lang, nicht eben gar zu dicke und holtzig, inn- und auswendig weiß. Das gantze Gewächs hat einen scharffen Geschmack, als wie die Kresse. Es wächst an

Mauern

Mauern und an ungeschlachteten Orten, absonderlich in warmen Landen. Die Botanici erziehen es in ihren Gärten. Es führet viel Oel, und Sal essentiale. Es reiniget, eröffnet, zertheilet, dienet zum Scorbut, treibt den Urin, und der Weiber Monats-Blum, ist gut in Verstopffung der Miltz, wann es abgesotten gebrauchet wird. Man lege es auf den Biß eines tollen Hundes, dessen Gifft zu zertheilen. Die Wurtzel ist gut zu den Zahn-Weh-Tagen, und heilet auch die Raude.

Wilder Mohn, siehe Klapper-Rosen.

Wilder Poley, siehe Ackermüntz.

Wilde Raute, siehe Erdrauch.

Wilde Rosen, siehe Feld-Rosen.

Wilder Roßmarin, siehe Porsch.

Wilder Saffran, siehe Saffran.

Wild Fleisch, faul Fleisch, wächset gewöhnlich denen Pferden in denen Wunden und offenen Schäden, wann solche zu lang offen gestanden, und keine reinigende Artzney-Mittel gebraucht worden. Das wilde Fleisch wächset gantz über den Schaden heraus, siehet dem andern gesunden Fleisch nicht gleich, und ist unempfindlich. Dieses muß man heraus schneiden bis auf das lebendige, wofern es die Adern, oder das Haarwachs, nicht verhindern; hiernächst soll man den Schaden ein wenig cauterisiren, jedoch ohne Schaden der Adern und des Haarwachses, alsdann des Pulvers von Eiter-Nesseln darein streuen, Hanffwerck durch Eyerdotter gezogen, darauf binden, und drey Tage also liegen lassen,

dann soll man nachfolgendes Pulver darauf streuen: Nimm ungelöschten Kalch, sechs Hände voll, schwartze Muscheln vier Hände voll, stosse es unter einander, und vermische es mit Kinds-Harn zu einem Teich, und laß denselben in einem Back-Ofen gantz hart backen, hernach mache es zu Pulver. Wann das gute Fleisch wieder anfängt zu wachsen, soll man den Schaden mit Schwein-Fett schmieren, oder Hänfenwerck durch Milch-Raum ziehen, und darauf legen. Oder, nimm Grünspan und ungelöschten Kalch, eines so viel, als des andern, streue es auf den Schaden, und lasse es vier und zwantzig Stunden darauf liegen, hernach wasche die Wunde wohl aus mit Wein, darinnen Schwartzwurtz und Schuster-Schwärtze gesotten worden, lege alsdann ein Pflaster von Nessel-Saamen und der Wurtzel gemacht, darüber. So offt ein frisches Pflaster übergelegt wird, soll man den Schaden mit obgedachtem gesottenen Wein auswaschen. Oder, nimm Silber-Glätte, vier Löffel voll, Rosen-Oel zwey Loth, Eßig ein halbes Nössel, siede es mit einander, und reinige den Schaden damit. Wann das faule oder wilde Fleisch hinweg, darff man nur den Schaden offt mit gesottenen Wermuth-Wasser auswaschen, und Wermuth-Saltz oder Wermuth-Asche in die Wunde streuen, so wächset das gute Fleisch wieder hernach.

Wildling, Wild-Stamm, ist ein junger Obst-Baum, wilder Art, welcher ausgegraben, in einen Garten oder andern anständigen Ort versetzet, und, wann er daselbst eingewurtzelt

wurtzelt, mit einem Reiß von guter Art gepfropffet wird. Die Wildlinge erwachsen von den Kernen des wilden Obsts, welche entweder von selbst ausfallen, von dem Wind hier und da hingestreuet, und von den Vögeln herunter gehacket werden, oder man säet sie auch ordentlich von dem guten Obst. Dann alle Aepffel- und Birn-Stämme sind zu erst wild, wann sie gleich von denen Kernen des allerbesten Obsts erwachsen. Diesemnach giebt es Wildlinge, die von wilden Obst-Kernen herstammen, und Wildlinge aus ge [illegible]ten Kernen des schönsten Obsts, oder Wildlinge, die aus der Wurtzel eines alten Baums ausgelauffen. Es bestättiget aber die Erfahrung, daß die Bäume von gesäeten guten Kernen nicht so dauerhafft und so fruchtbar werden, sondern viel weichlicher seyn, als die rechten wilden Stämme, die man in Höltzern aushebt, versetzet, und hernach pfropffet; zudem, so gehet es mit solchen langsam daher, wann ein Haußwirth aus dergleichen Kern-Obst-Bäumen seinen Garten zu besetzen dencket; so ist es auch beschaffen mit den Wildlingen, die aus den Wurtzeln eines wilden oder guten Baums auslauffen, so, daß die ersten den letzten vorgezogen werden, und dieses sind eben die rechten sogenannten Wildlinge, da man in Gegentheil, die aus den gesäeten guten Obst-Kernen erzogene Stämme, auch derselben Obst, Kern-Obst zu nennen pfleget. Wie es nun unter diesen Bäumen allerley Arten giebt, die theils grosse, theils kleine Früchte tragen, also hat man deshalber auf folgende Merck-

maale zu sehen: Dann die grosser Art seyn, derer Stämme wachsen am stärcksten, haben grosses dickes Laub, und dicke feiste Rinden oder Schalen. Die kleine Art hergegen hat weißliche Stämme mit kurtzen, dichten, dornichten Spitzen, und kleines, rundes, dürfftiges Laub. Die, so man zu pfropffen gedencket, sollen mittlerer Stärcke seyn, dann die allzu grossen und starcken Stämme, wann sie wohl gewurtzelt haben, treiben zwar die Reiser desto stärcker, aber wegen Dicke des Stamms können diese nicht so bald verwachsen, und bekommen dahero leicht die Fäule; gar zu kleine Stämme aber treiben allzu dürfftig, und wollen daher lange Zeit haben, ehe sie zu rechten Bäumen werden. Solche Wildlinge sind am besten eines Fingers dick, oder ein wenig dicker, und werden am sichersten im Herbst, wann der Safft aus den Bäumen tritt, etwan im October oder November, bis nach Martini ausgehoben, dabey aber auf die Wurtzeln und Fasern gute Achtung gegeben, daß sie im Ausgraben nicht verletzet oder zerbrochen, sondern fein gantz, und ohne allen Schaden, ausgehoben werden, man setzet sie gleich an den bestimmten Ort, wo sie stehen bleiben sollen, oder pflantzet sie zuvor in die ordentliche Baum-Schule. Die Stämme, so an sumpffigen oder nassen Orten stehen, thun selten gut, und ist der Mühe nicht wehrt, solche auszugraben, weil sie gar selten gerathen: Dann wann solche aus einem feuchten in ein trockenes Erdreich gebracht werden, so verursachet diese Veränderung gemeiniglich den Maser

oder

oder Brand. Wie aber ein jeder Stamm zuvor gegen der Sonnen, als gegen Morgen, Abend, Mittag und Mitternacht, auch wie tieff er in der Erden gestanden, soll man ihn wieder einsetzen, und so etwas an der Wurtzel versehret worden, dasselbe abschneiden, auch kein Gras und Unkraut neben herum aufkommen lassen. Im übrigen gehöret dasjenige auch hieher, was bereits unter dem Worte Versetzen angeführet worden.

Winckel-Maß, Winckel-Hacke, ist ein Werckzeug, welches aus zwey Linealen, die Winckelrecht zusammen gesetzt sind, bestehet. Es dienet nicht allein im Zeichnen, recht winckliche Linien geschwind zu ziehen, sondern auch den Tischlern, Zimmerleuten, und andern Handwerckern bey ihrer Arbeit. Will man ein Winckelmaß probiren, ob es richtig sey, so richte man damit einen Winckel auf einer geraden Linie auf, kehre sodann das Winckelmaß um, und schlage es von der andern Seite an; wann es genau zutrifft, so ist es gut. Die Winckelmaße werden insgemein unbeweglich gemacht; um der Bequemlichkeit willen aber, sie in einem Besteck zu führen, werden sie auch so gemacht, daß sie zusammen gelegt werden können. Sie müssen vor allen Dingen genau zugearbeitet werden, und sowohl von innen als von aussen einen geraden Winckel machen.

Wind, ist ein häuffiger Dampff, so durch die Wärme aus dem Wasser, oder den Wolcken gezogen: dergestalt verdünnet wird, daß er einen weitern Raum suchen muß, und wo er am wenigsten Widerstand findet, mit Macht durchbricht,

bricht, und sich empfinden lässet. Es gehören aber viel Dämpffe darzu, damit sie durch ihre Ausbreitung die Lufft stärcker bewegen. Diese Dämpffe entstehen aus dem Wasser, oder wässerigen Cörpern, als da sind die Wolcken; daher etliche Winde an und von der Erden, andere von oben herab wehen. Die Wärme ziehet die Dämpffe aus, indem sie die Cörper ausschließt, es sey, daß sie aus der Erden, oder von der Himmels-Lufft komme, und ihre Verdünnung macht, daß die kleinen Theile grössers Raums benöthiget, einander fort treiben, mit solcher Gewalt, nach dem ihrer viel oder wenig ist, daß ihre Bewegung sich hören und empfinden lässet.

In der Seefahrt werden die Winde nach der Gegend, von welcher sie herwehen, benennet, und nach den vier Haupt-Winden, Ost, Sud, West und Nord, alle die andern, derer in allem zwey und dreyßig gezehlet werden, benennet.

Der Ost-Wind ist trocken, und bringet schönes und mehrentheils beständiges Wetter, er fängt gemeiniglich des Morgens an zu blasen, des Nachts aber ist er still.

Der Sud-Wind ist warm, und mehrentheils feucht; ein langer beständiger Sud-Wind endiget sich gemeiniglich mit Regen, und je länger er wehet, je länger währet der Regen.

Der West-Wind pfleget gemäßigte Kälte, und nachdem es die Jahrs-Zeit mit sich bringet, nasses Regen- und Schnee-Wetter mit sich zu führen.

Der

Der Nord-Wind ist trocken und sehr kalt.

Die Mittel-Winde: Süd-Ost, Süd-West, Nord-Ost und Nord-West, nehmen eine temperirte Art von den Haupt-Winden an, aus deren Mitte sie bewehen: Also führet z. E. der Nord-Ost-Wind kalte und schöne Lufft mit sich: Der Süd-West-Wind ist mittelmäßig warm, und zu nassen Wetter geneiget, u. s. f.

So es mit dem Ost-Wind zu regnen anhebt, so pflegt der Regen lange und beständig anzuhalten.

Wann es nach grossem Winde bald stille wird, so pflegets gemeiniglich zu regnen: Hinwieder folget bey stillen Wetter auf plötzlichen Wind eine Veränderung des Wetters.

Hebt es in einem Winde oder Sturm an zu regnen, so pflegt sich der Wind bald zu legen.

Stiller Wind, der sich hin und her, sonderlich von Süden wendet, ist des Regens Vorbothe öffters gewesen, zumahl bey finsterem Himmel.

So es in stillen Regen zu wehen beginnet, so will sich der Regen bald in trockenes Wetter verändern.

Die Wind-Würbel, die schnell kommen, und Sand, Staub, Heu, Stroh, und andere leichte Sachen in die Höhe führen, sind des Regens Vorläuffer: So sie öffters kommen, und der Himmel mit Wolcken überzogen ist, pflegt ein Donner-Wetter zu folgen.

Wind-Bruch, Wind-Riß, ist bey dem Forst das von starcken Winden abgebrochene und gefällete Holtz. Ist der Baum nur zersplittert und zerspaltet, welches bey hartem Winter oder dürren Wetter, da die Erde fest ist, und starck anhält, geschiehet, so heist es ein Wind-Bruch: Wenn aber bey vielen Regen der Boden feucht und lucker wird, hebt ein entstehender Sturm die Wurtzel, und der gantze Baum fällt um, und das heisset ein Wind-Riß, Wind-Fall. Die Windschläge gehören zu dem Forst, und sollen zu Nutz gemacht werden, ehe man gesundes Holtz angreiffe.

Wind-Büchse, ein Schieß-Gewehr, so an statt des Pulvers mit Wind geladen wird. Die Lufft wird durch einen Stössel hinein gepumpet, und mit Gewalt eingepreßt, da sie dann durch gewisse Vorschläge und Gewercke in den Lauff gelassen wird, und die darein geladene Kugel, oder Schrot, mit einem starcken Platz austreibet. Seit dem sie erfunden worden, hat man immer an ihr gekünstelt, so daß man nunmehr allerhand Gattungen derselben hat, auch mit einem bequemen Anschlag, gleich einer ordentlichen Flinte, versehen.

Winde, ist ein Werckzeug, schwere Lasten zu heben, oder fortzuschleppen; bestehet aus einem Baum, Welle und Spille, so etwas aufrecht stehend, oder wagrecht liegend, auf ihren Zapffen sich umdrehet, und mit durchgezogenen Creutz-Bäumen umgetrieben, das darum geschlagene Seil aufnimmt. Die stehende Winde wird gebraucht,

braucht, Bäume oder Schiffe aus dem Wasser aufs Land; die liegende, bey einem Bau, Kalch oder Steine in die Höhe zu ziehen.

Winde, ist ein Kraut, davon die eine Art wild wächst, die andere aber in Gärten gezogen wird. Die wilde, welche an Zäunen und Hecken mit weissen und Rosin-farben Blumen wächst, und sich um alles, was sie erlangt, herum schlingt; wird allein in der Medicin gebraucht. In Gärten hält man sie um der schönen Blumen willen, und zwar die sogenannte Spanische, kleine und grosse, mit Himmel-blauen, und Purpur-farben Blumen.

Wind-Hund, oder Wind-Spiel, ist einerley, der Name kommt von seinem geschwinden Lauffen her, wird zu Erhaschung des kleinen Wildprets gehalten.

Wind-Mühle, ist nicht so nützlich, als die Wasser-Mühle, giebt auch kein, so rein und schön Mehl und wird das Mehl, so auf der Wind-Mühle gemahlen worden, wegen der ungleichen Bewegung vor schlimmer gehalten, als auf den Wasser-Mühlen, weil diese in ihrem Lauff eine gleiche Bewegung halten.

Wind-Riß, siehe Wind-Bruch.

Windsucht, ist eine Geschwulst des Unter-Leibes, hart, beständig, und wann man mit dem Finger auf den Leib klopffet, giebt es einen Schall von sich; entstehet von überflüßiger Feuchtigkeit und Gewässer, aus vielen verhaltenen Winden und Blähungen.

Winter, ist eine der vier Jahrs-Zeiten, da es am kältesten ist, und die Tage am kürtzesten sind, welcher bey uns so lange währet, als die Sonne in dem Zeichen des Steinbocks, Wassermanns und der Fische läufft. Der Winter wird vor die müssigste Jahrs-Zeit gehalten, da die Natur gleichsam abgestorben, alles ihres Zieraths und Reichthums entblöset ist, und der in den andern Jahrs-Zeiten erworbene Vorrath wieder verzehret wird. Doch findet ein fleißiger Hauß-Vater auch im Winter seine Arbeit, die er ohne mercklichen Schaden nicht versaumen kan.

Wann die Winter-Saat zu rechter Zeit geschehen, der Erdboden nun überfrohren, mit Schnee bedeckt, und vor aller rauher und schädlicher Lufft geschützet, auch der Schnee auswerts durch keine Güsse, sondern nach und nach von den Sonnen-Strahlen verschmeltzet, und von der Erden verschlungen wird, so deut es auf ein gutes Jahr. Wann aber die Saat im Winter bey harter Kälte unbedeckt bleibet, so kan dieselbe ohne Schaden schwerlich dauren.

Ein gar zu harter Winter ist denen Reben und andern zarten Gewächsen gefährlich, verzehret und verderbet aber doch das Geschmeiß, dessen Saame sonst in gelinden Winter erhalten, und denen Bäumen und Früchten im Früh-Jahr gefährlich und schädlich wird.

Schnee-Wasser erquicket die Erde trefflich; wo aber Regen und Frost darzu kommt, so ists schädlich, weil das Eiß, so von der Kälte über

sich

sich gezogen wird die Wurtzel zugleich mit aus der Erden ziehet, daß sie davon verderben muß. Wann viele trockene Winter auf einander folgen, so pfleget gemeiniglich das Holtz davon zu verdorren.

Winter-grün, ist ein wildes Kraut, verschiedener Gattungen; das grosse mit runden Blättern, das kleine mit runden und auch spitzigen Blättern, und das staudige. Das erste wird allein in der Artzney gebraucht, und hat eine röthliche Wurtzel, glatte danckel-grüne Blätter an langen Stielen, woran weißlichte Blumen kommen, und endlich ein fünffeckiges Saamen-Häußlein voll kleiner Körner folget. Es wächst an feuchten schattigten Orten, und blühet im Brachmonat. Die Blätter sind ein gutes Wund-Kraut, und werden unter die Wund-Träncke und Pflaster genommen. Es wird auch daraus eine dreyfache Salbe bereitet, nemlich eine grüne die Wunden zu reinigen; eine weisse, zum Kühlen und der Entzündung zu wehren, und eine rothe, zum trocknen. Das daraus destilirte Wasser stillet allerley Bauch- und Blut-Flüsse.

Winter-Obst, Lager-Obst, heisset dasjenige, so nach seiner Art bis in und durch den Winter dauren kan. Das Obst welches den Winter durch gehalten werden soll, muß, so lang es das Wetter zulässet, auf den Stamm gelassen, auch, weil es vom Stossen und Fallen Schaden nehmen kan, nicht geschüttelt, sondern abgebrochen, und gemächlich gehandelt werden. Als dann bringet man es in eine finstere Kammer, die nicht dum-

pfig

pfig oder feucht, nicht zu warm und auch nicht zu kalt, leget es auf blosse Bretter oder Hurten von Rohr, eintzeln neben einander, oder will man es auf Stroh legen, sollen keine Aehren daran seyn, damit nicht die Mäuse darnach gehen, und zugleich dem Obst Schaden thun. Wo aber aus einer solchen Kammer eine strenge Kälte nicht abgehalten werden kan, muß man zu dem Keller die Zuflucht nehmen.

Winter-Saat, erfordert, wo möglich, ein viermaliges Pflügen, so, daß erstlich gebrachet, zum andern gewandt, zum dritten gerühret, und zum vierdten zur Saat gepflüget werde. Die Winter-Saat muß reichlicher geschehen, als die Sommer-Saat, sowohl, weil der Saame mancherley Fällen und Nachstellungen unterworffen, als Vögeln, Mäusen, Würmen, und mancherley Ungezieffer, als auch, weil er mancherley Ungewitter auszustehen hat, und die Saat manchmal bloß und unbedeckt liegt, und dabey von grosser Kälte, harten und scharffen Nord-Winden, entweder erfrieret, oder wann der Schnee gar zu groß, und der Boden vorher nicht gefrohren, verfaulet. Fällt nach der Saat warme Zeit ein, daß der Saame schön wachsen und erstarcken kan, so schadet ihm nachgehends die Kälte nicht so bald, dann wann die Wurtzel wohl gefasset, und der Saame auch starck mit Schnee bedeckt ist, so macht sie die Kälte nur desto fruchtbarer, weil sie immer mehr Krafft an sich ziehet, der Acker vom Schnee durchfeuchtet, und wegen zusammen gehaltener Wärme die Wurtzeln auch ihre Stärcke

bekom-

bekommen. Die gute und starcke Felder muß man später, als die leichte und schlechte besäen, dann in jenen kommt der Saame bald fort, hat seinen Trieb, und stockt in kurtzer Zeit schön zusammen. Wann ein warmer Herbst einfällt, und die Saat allzu starck wächst, hierauf aber ein gelinder und feuchter Winter folgt, so leiden die Saamen gar bald Schaden, und verfaulen. Zur Winter-Saat muß der Acker nicht sehr ausgedorret seyn, sondern noch zuvor fein bald besäet seyn, damit der Saame in frische Erde komme, und desto eher bekleiben könne. Doch muß man das Geträyde auch nicht allzu naß einsäen, dann es wird hernach mit dem Egen nur auf den Hauffen, und übereinander geschleppt, und kan also nachgehends nirgends hinwachsen. Das Winter-Geträyde wird ausgesäet, wann sich der Sommer enden will, und ist die beste Zeit, drey Wochen vor, und drey Wochen nach Michaelis. Wann man wahrnimmt, daß sich auf guten Aeckern die Saat überwachsen, und zu besorgen, es mögte das Geträyde lager werden, kan man es mit den Schaafen, wann es hart gefroren, überhüten; doch muß man es nicht gar zu grob machen, und dürffte es nach Alt-Lichtmeß der Saat schon schädlich seyn.

Wintzer, ist derjenige, so einen Weinberg zu warten, und wohl zu bestellen weiß, mit Hacken, Pfählen, Anbinden, Beschneiden, Ablegen, Sencken, u. d. g.

Wipffel-Dürre, heisset beym Forst dasjenige Holtz, welches an dem Wipffel abzudorren anfän-

anfänget, und zum öfftern daher kommt, wann denen jungen wachsenden Bäumen oben die Gipffel zu Wein- und Bier-Zeigern, oder sonst fürwitziger Weise, abgeschnitten worden. Es ist eine gefährliche Sache, wann man denen Förstern und Forst-Knechten dergleichen Holtz, als ein Accidentz, überlässet, dann unter diesem Schein gehet ohne Vorwissen der Herrschafft, neben bey auch viel gutes Holtz hinweg, welches heimlich verkaufft wird, unter dem falschen Vorwand, daß es Wipffel-Dürre gewesen, und dieses kan man an dem Stock, darauf das Holtz gestanden, nicht eigentlich mehr erkennen, dahero besser ihnen ihre Besoldung um etwas zu vermehren, als ihnen selbst Gelegenheit an die Hand zu geben, weiter zu greiffen, als ihnen gebührt, weil sie es unvermerckt thun können, und sehr wenig sind, die ihr Gewissen mehr, als ihren Nutzen bedencken mögen.

Wirr-Stroh, **Würn oder Wurm-Gebinde**, heisset man das kleine und verwirrte Stroh, das auf der Scheun-Tenne, wann man ein so genanntes Stroh abgedroschen, und die Schütten auf die Seite geleget hat, zusammen geharcket, und Bündel-weiß aufgebunden wird. Diese Wirr-Bunde leget man in die Scheure an einen trockenen Ort zusammen, und brauchet sie zur Winter-Fütterung.

Wißmuth, ist eine Berg-Art, so fast wie Silber, oder Aschen-farbig Bley, aussiehet, und bey Licht kan geschmoltzen werden. Die Berg-Leute pflegen es des Ertztes Dach zu nennen,

nen, weil gern Silber hernach bricht. Die Kannen-Giesser setzen den Wißmuth unter Zinn, wann sie gehämmerte Schüsseln oder Teller machen, dann die Geschirre werden davon härter und stärcker, und geben einen Klang von sich. Sonst braucht man es zu Mayländischer Arbeit, welche man Conterfäy nennet, und der Buchdrucker ihre Buchstaben werden daraus, mit Spießglas vermenget, gegossen. Am meisten aber wird er zu färben gebraucht, dann man brennt eine schöne blaue Farbe aus Wißmuth-Graupen, welche die Töpffer Saffran nennen.

Witterung, sind die Effluvia und Dünste, so das Wildpret von sich lässet.

Witterung, so von denen vierfüßigen Thieren, vom Geflügel, von denen Fischen und Krebsen, ingleichen auch von denen leblosen Creaturen zu vermuthen ist, als:

1.) Von denen vierfüßigen Thieren.

Wann das Vieh gegen Mittag nach der Lufft schnappet, und mit offenen Nasen-Löchern über sich riechet:

Wann die Schweine Heu und Stroh hin- und wieder schleppen, und um sich werffen, die Hunde Gras fressen, und wieder speyen, sich offt auf der Erden weltzen, nichts fressen, in die Erde kratzen, und des Morgens heulen, oder ihnen der Bauch murret, und wie Wasser rauschet:

Wann sich die Katzen lecken und putzen, und mit den Pfötlein um die Ohren streichen; die Rinder die Füsse lecken, und brüllend nach dem

Stalle

Stalle zu eilen, mit den Füssen oder Hörnern in die Erde graben, und den Kopff gegen Norden aufheben:

Wann das Rind-Vieh mit aufgereckten Schwäntzen auf der Weyde herum springet; die Esel die Köpffe und Ohren gewöhnlich schüttreln und spitzen; die Ziegen begierig und übermäßig nach dem Futter eilen:

Wann die Schaafe sehr muthig sind, mit den Köpffen stossen, und im Heimgehen das Gras begierig abfressen, und sich davon nicht abtreiben lassen wollen:

Wann die Hirsche miteinander kämpffen, und sich stossen; die Wölffe und Füchse heulen und bellen, und sich zu denen Häusern und Dörffern nahen; wann sich die Haasen an Orte verkriechen, da es nicht auf sie regnen kan, und der Igel die Löcher an seinem Neste zustopfft, von diesem allen vermuthet man Ungewitter und Regen.

2.) Vom Geflügel.

Wann die Hähne zu ungewöhnlicher Zeit krähen; die Hüner mit ihren Schnäbeln und Klauen ihr Gefieder stäts ausstreichen, und traurig herum gehen:

Wann die Kraniche bey schönen Wetter sehr schreyen, und in der Höhe herum schweben; die Enten und andere Wasser-Vögel sich mit Geschrey baden und untertauchen, die Raben, Krähe, Dohlen, mit Flügeln schlagen, baden, und sehr schreyen, deutet es Ungewitter an.

Wann

Wann die Schwalben über dem Wasser, und der Erden, mit Geschrey niedrig fliegen, daß sie mit ihren Flügeln die Erde und Wasser berühren! die Gänse mit Geschrey zum Futter eylen, und sich darum beissen; die Tauben Hauffen-weiß vom Feld nach ihren Schlägen eilen:

Wann der Reiger seine Wasser und Teiche mit Schreyen verlässet, und sich traurig auf das Feld setzet, oder sehr hoch in die Höhe flieget:

Wann die Vögel, die auf dem trockenen Lande ihren gewöhnlichen Aufenthalt haben, sich zum Wasser versammlen, sich mit Wasser besprengen, und untertauchen; der Grünspecht, Sperling, und andere Vögel, übermäßig schreyen, und der Zaun König in seinem Flug und Gesang lustig ist, diß alles deutet auf Regen und Ungewitter.

Wann die Eule des Nachts bey Regen-Wetter viel schreyet, die Nachtigall ohne Nachlassen fort singet; die Holtz-Tauben ungewöhnlich ruffen, bedeutet schön und trocken Wetter.

Wasser-Vögel, die sich gewöhnlich in Pfützen, Seen, und kleinen Flüssen, aufzuhalten pflegen, sich aber von dannen in grosse Wasser, die nicht leicht zufrieren, begeben, verkündigen eine grosse hefftige Kälte, welche lang anhalten wird.

3.) Von denen Fischen, Krebsen, und andern im Wasser lebenden Thieren.

Fische, die im Wasser hoch gehen, daß man ih-

ren Rücken etwas sehen kan? Fische, die bey kaltem Wetter offt über das Wasser in die Höhe springen, verkündigen Regen.

Wann die Krebse aus ihrem gewöhnlichen Wasser kriechen, pflegt gemeiniglich Regen und Sturm vorhanden zu seyn.

Wann sich die Muscheln und der Lack-Fisch ans Land begeben, und sich an die Steine hangen; das Meer-Schwein sich offt sehen und hören läßt, und oben im Wasser spielet, zeigen sie Sturm and Ungewitter an.

4.) Von denen leblosen Dingen.

Wann das Gemäuer in denen Häusern anfängt zu schwitzen, der Ruß aus denen Rauch-Fängen von sich selbst herab fällt, die Lichter sprietzen und dunckel brennen, als wolten sie verlöschen.

Wann eine Crone mit allerley Farben, wie ein Regenbogen, um das Licht erscheinet; das Feuer blaß brennet, und die Flamme schwartz scheinet, an den Töpffen und Kesseln viel Funcken hangen, und der Rauch in dem Schornstein sehr dicke, und nicht gerne hinaus will.

Wann das Saltz feucht wird; die Spinneweben in der Stille umfliegen, die Brunnen und Flüsse ungewöhnlich austrocknen, die Blumen starck und weit riechen:

Wann die Säiten auf denen Instrumenten sich selbst anziehen und springen; die Thüren und Schlösser übel schliessen, und das Holtzwerck aufschwillet, Tische, Kästen, Schräncke,

und

und dergleichen offt krachen, als wann sie reissen wollten:

Wann man einen grossen Distel-Kopff an einem trockenen Ort verwahret, und derselbe schleußt sich von sich selbst zu; wann das abgehauene Korn knistert und platzet, als wann man einen H lmen entzwey bricht; wann die heimliche Gemächer mehr als sonst stincken, das alles deutet auf Regen.

Wann das Feuer im Winter röther scheinet, als es an sich selbst ist, und die glüende Kohlen übermäßig Feuer-röthig und blanck seynd, bedeutet es grosse Kälte.

Woche, eine Zeit von sieben Tagen, und kommt diese Eintheilung der Zeit von dem Anfang der Welt, und von der Schöpffung her, daher sie von den Patriarchen beliebt, und zu den Juden, und den übrigen meisten Völckern der Welt, überbracht worden. Bey den Heydnischen Persern, wie auch bey den Wilden in Africa und America, soll man nicht nach Wochen zehlen. Die Heyden haben den Tagen und Wochen die Namen der Planeten beygelegt, welches noch biß auf den heutigen Tag, wiewohl bey uns mit einiger Veränderung bleibet.

Wochen-Bethe ist, darinnen die Sechswöchnerin sich aufzuhalten, und den gewöhnlichen Wochen-Besuch anzunehmen pflegt, in dem Zimmer oder Stuben, darinnen sie ihre Wochen hält.

Wohlgemuht, siehe Dosteln.

Wolcken, sind ein aufgezogener mit vielen Dünsten vermischter Dampff, so in der obern Lufft wieder geronnen. Die Feuchtigkeit der Erden wird durch die Wärme verdünnet/ und so leicht, daß sie in die Höhe auffsteigen können, und die neben ihnen aufgestiegenen Dünste mit sich führen, daher die Wolcken nicht bloß in Wasser zergehen, sondern auch Donner und Blitz zeigen. Solche aber sind vornemlich zu unterscheiden, erstlich dem Ort nach; gestalten die Wolcken in den hitzigen Oertern sehr hoch steigen; in den kalten sehr niedrig stehen, und in den temperirten eine mittelmäßige Distanz von der Erden haben. Zum andern der Zeit nach; als in dem Sommer steigen die Wolcken höher, in dem Winter sind sie uns näher. Drittens der Beschaffenheit nach sind etliche unfruchtbar, und haben wenig Feuchtigkeiten in sich, sondern können wieder in ihre atomos resolviret werden; etliche fruchtbar, die viel Feuchtigkeiten in sich haben, und einen Regen machen können.

Niedrige Wolcken bedeuten Regen.

Schwartze dicke Wolcken, die mit dem Wind auffsteigen und fortgehen, und von Morgen bis in die Nacht stehen, bedeuten künfftigen langen Regen.

Etliche rothe Wolcken, die nach der Sonnen klaren Untergang auffkommen, versprechen schön Wetter.

Weisse Wolcken, die sich als weisse Wolle oder wie ein Hauffen Federn, wann die Sonne bereits

bereits hoch am Himmel stehet, ausbreiten, zeigen Klarheit an.

Gar geschwind getriebene Wolcken, bedeuten zur Zeit des Regen-Wetters, daß der Regen noch länger anhalten werde.

Wolcken, so gleich weissen Bergen und Schnee-Hauffen nach einander aufziehen, von der Sonnen aber vertrieben werden, verkündigen hell und klar Wetter.

Grünlichte Wolcken, geben offt Wolcken-Brüche und grosse Wasser-Fälle, und Fluthen.

Aus schwartzen Wolcken pflegts zwar mit Krachen, aber nicht leichtlich mit Anzündung zu donnern.

Wolff, ist ein arglistiges schädliches Thier, sonderlich den Schaafen auffsätzig. Im Winter, wann er sehr hungerig, greiffet er auch Menschen an; die Wölffe thun auch sonsten dem Wildpret grossen Schaden. Ihre Jungen bleiben neun Tage blind, und verlassen die Mutter nicht eher, als bis sie jährig sind. Ihre Bisse haben etwas gifftiges an sich, und heilen ungerne. Die Augen gläntzen ihnen des Nachts, wie ein Licht. Er ist heißhungerig, und frisset seinen Raub mit Haut und Haar, hernach kan er wohl etliche Tage fasten. Um Weyhnachten gehen sie auf die Brunst, welches etwan zwölff Tage währet; sie tragen zwey Monat lang, und haben so viel Junge, als die Hunde. Wann sie ihren Jungen Speise zutragen wollen, fressen sie sich dicke voll, und kotzen oder speyen es hernach in ihren Hölen wieder heraus; wann sie aber ein wenig grösser, und stär-

cker sind, bringen sie ihnen wohl lebendige Gänse, Ferckel, Lämmer, u. d. g. damit sie solche erwürgen lernen. Wann sie in einen Schaaf-Stall einbrechen, erwürgen sie zuvor die gantze Heerde, hernach fressen sie erst davon. Sie heulen im Winter öffters gar grausam. Ihr Alter erstreckt sich auf 13. bis 14. Jahr. Wann ihn die Jäger schiessen wollen, ludern sie ihn zuerst, legen Aas von Pferden oder Rindern hin, halten dabey des Nachts auf einem Baum, oder in einer Hütte Wache. Wann er nun kömmt, und davon frißt, geben sie ihm den Rest. Er wird auch mit Hunden, Prügeln und Trommeln aus dem Holtz in die Netze gejagt, und wann er einlaufft, zu todte geschlagen. Wie er in Wolffs-Gruben gefangen werden könne, davon ist in den Jagd-Büchern Nachricht zu finden. Weidmännische Redens-Arten von dem Wolff sind: Der Wolff heulet, frißt, zerreißt, hetzt oder läufft, trabet, wird geludert, gehetzt, gejagt, gefangen, von Hunden erbissen, todt geschlagen, hat einen Balg wird gestreifft. Sein Maul heißt ein Gebiß, die Zähne werden Wolffs-Fänge genannt. Seine Füsse heissen Klauen, die Wölffinnen traben und wolffen, wann sie Junge haben; würgen sagt man, wann sie sich mit einander beissen.

Wolffs-Bohnen, werden in Gärten gezeuget, haben einen lieblichen Geruch, wie Violen, und sind vieleeley Gattung. Sie sind groß und klein, von blauer Farbe, und heissen auch Türckische Violen; ingleichen Leibfarbige und weisse

weisse, auch gelbe, blühen im Junio und Julio, und tragen breite Bohnen. Sie verzehren, zertheilen, säubern, und wird ein Tranck davon gemacht.

Wolfs-Milch, Teufels-Milch, ist ein bekandtes Kraut, das oben eine Cron von grünen Blättern, mit gelben kleinen Blüthen träget. Die Wurtzel ist mit einer gelben Rinde bedecket, und das Kraut ist voller Milch. Es wächst neben den Zäunen und Aeckern wild, und befindet sich auch in Gärten. Man braucht es in den Apothecken, als ein starck purgirendes Mittel, und bereitet daraus einen Extract, Zucker und Pillen, die alle sehr starck abführen. Nebst dieser, so allein in Apothecken gebraucht wird, hat man annoch zur Zierath in den Gärten, die mit Mandel-Blättern die Sonnen-wendige, die Cypressen und Indianische Wolffs-Milch.

Wolffs-Wurtzel, Hunds-Tod, wird mehrentheils in Gärten aufbehalten. Die Wurtzel und das Kraut seynd sehr gifftig, und dem Menschen, und dem Vieh schädlich. Die Wurtzel in Salben und Laugen genetzt, vertreibet die Nisse und Läuse auf dem Haupt. Zum Gegen-Gifft hat es, die Cappern, Zittwer, und Fünffinger-Kraut-Wurtzel, Berberis-Beeren, Bocks-Blut Menschen-Koth, gesiegelte Erde, Scorpion-Oel.

Wolffs-Zahn, ist in Silber eingefasseter, und mit dergleichen kleinen Schellen besetzter Zahn vom Wolff, so insgemein an dem Kinder-Pater-Noster hängt, welchen man den Kindern, so Zähne

ne hecken, in den Mund giebt, in der Meynung, als brächen selbige durch dessen verborgene Würckung und Krafft davon eher hervor. Statt des Wolff-Zahns, pflegt man auch offtmals Crystall oder andern länglich-rund geschliffenen Stein, oder Fluß einfassen zu lassen.

Wolle, ist eine der einträglichsten Nutzungen, die man von dem Schaaf-Vieh zu geniessen hat, und die, ohne Abgang des Viehes, jährlich wieder kömmt. Einige lesen gleich bey der Schur die Kern-Wolle, welche die feinste, weisseste, und zarteste ist, sich auch unter der andern hier und dar vermengt befindet, von der andern schlechten heraus, und verkauffen sie absonderlich. An einigen Orten werden die Schaafe zweymahl des Jahrs, an andern nur einmal geschoren, daher die Wolle ein- oder zweyschürig genennet wird. Die einschürige Wolle wird von einigen vor besser, als die zweyschürige gehalten. Die zweyschürige wird unterschieden in die Winter-Wolle, so von der ersten Schur, welche um Walpurgis verrichtet wird; und in die Sommer-Wolle, die von der andern Schur, die im Anfange des Herbst-Monats geschiehet, genommen wird. Diese wird der Winter-Wolle vorgezogen, weil sie reiner und zärter ist. Die Wolle ist sehr unterschiedlicher Gattung und Güte, nach dem Unterscheid der Länder, oder auch der Weyde in einem Lande: wie dann die hohen und trockenen Weyden eine bessere Wolle geben, als die niedrigen und feuchten. Daß auch die gute Wartung der Schaafe vieles dabey thue, ist unter andern an der Englischen

ischen Wolle abzunehmen, die ihre Feine zum Theil davon haben soll, daß die Schaafe daselbst wenig oder gar nicht gemolcken werden.

Wolverley, ist ein Kraut, so bey uns in Gärten gezogen wird. Es hat Blätter, fast wie Wegrich, und einen dünnen haarigen Stengel, an dessen Spitze Gold-gelbe Blumen im Brach-Monat erscheinen; hat einen bittern scharffen Würtz-Geschmack, zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe, in Bier oder Wein gesotten, und davon getruncken. Von der Wurtzel getruncken, zermalmet den Lenden-Stein, und heilet die Geschwüre der Gedärme. Kraut und Wurtzel gepülvert, dienet dem Vieh bey ansteckenden Seuchen; gekocht, und dem Vieh zu trincken gegeben, wehret dem Gifft von innen und von aussen.

Wübeln oder Stopffeln heißt, wenn das Weibs-Volck die Löcher, so in Leinwand, Cattun, Nessel oder ander zartes Tuch, gerissen sind, durch die darzu verfertigte Stopff-Nadel, dicht und sauber, mit klaren Zwirn wieder übersticht und zufüllet.

Wucher, soll der Haußwirth nicht treiben, dann er ist eine unmäßige Nutzung, da von dem ausgeliehenen Geld für die Zinse ein mehrers genommen wird, als die Gesetze verstatten. In Deutschland ist durchgehends der erlaubte Zinß, fünff oder sechs, jährlich von hundert; wiewohl er anderswo höher oder geringer ist, nachdem der Mangel oder Uberfluß am Geld es erfordert: auch wird vor wucherlichen Anschlag angesehen, wann

Früchte auf dem Halm, oder an dem Weinstock voraus also gekaufft werden, daß die Lieferung gewiß unter den Marck-gängigen Preiß erfolgen muß: it. wann in wohlfeiler Zeit vor ein Darlehn, statt der Zinsen, eine gewisse Gült an Geträyd oder Wein bedungen, und hernach zu theuren Zeiten in demselben Maas gefordert wird, da sie den Wehrt der gebührlichen Zinse zwey- oder dreyfach übersteigt. Der Wucher ist in Rechten so verhasset, daß ein wucherlicher Contract, ober schon eydlich bestättiget wäre, für ungültig erkandt, und der Wucherer um den vierdten Theil des Capitals gestraffet wird.

Wuhne, nennen die Fischer ein grosses Loch, welches man zur Winters-Zeit auf denen zugefrornen Teichen in das Eiß hauet, damit die Fische Lufft bekommen, und unter dem Eiß nicht ersticken. Je grösser der Frost ist, und je dicker das Eiß wird, je mehr muß man Wuhnen machen, und solches auch desto öffter widerholen.

Wunder-Baum, Creutz-Baum, ist ein Gewächs, das geschwind zu einer ansehnlichen Höhe auffsteiget. Hat einen starcken hohen Stengel, der sich in Zweige ausbreitet, breite ausgereckte Blätter, bleiche Blumen, und eine Frucht, die in einem dreyeckigen blaulichen Kopff ein weisses Marck enthält, in welchem der Saame lieget. Dreysig Saamen-Körner gepülvert eingenommen machen eine starcke Abführung von oben und unten, sind aber widerlich im Gebrauch, und beschwerlich in der Würckung.

Wund-

Wund-Holtz, ist das Holtz von einem Eschen-Baum, der im Frühling, wann er voller Blätter ist, im wachsenden Mond gefället worden. Dieses Holtz heilet alle Wunden, wann sie frisch, und noch blutend damit bestrichen, und täglich mit frischem Wasser gewaschen werden. Es heilet auch auf gleiche Weiß die Geschwulst, an Menschen und Vieh, wie nicht weniger die Geschwüre und Gewächse, auch den Rücken der Kinder, wann sie auswachsen wollen.

Wund-Kraut, wächst an steinigten Orten und Weegen. Die Blätter und Blumen brechen den Stein, sind gut für Durchlauff, rothe Ruhr und Blutspeyen. Aeusserlich für Wunden, faul Zahn-Fleisch, und wackelnde Zähne.

Wünschel-Ruthe, ist eine, wie sie von Berg-Leutensonderlich gebraucht wird, abgebrochene oder abgeschnittene Zwiesel, oder zweyästige Ruthe von Holtz, Haselstauden, oder auch Meßing, und andern Metall, womit der Ruten Gänger, wann er solche mit beyden Händen, zwischen den kleinen und Gold-Finger, mit aufwärts gekehrten Enden, fasset, die Ertzte oder Gänge suchet, und durch den Schlag der Ruthen, wo sie sich unterwärts drehet, die Gänge ausgehet, daß man darauf einschlagen, und niederschürffen könne. Viele vertieffen sich allzusehr in diese Kunst, und wollen durch der Wünschel-Ruthe Drehen uud Schlagen, nicht nur Metalle, sondern auch unterirdische Wasser, verlohrne Marck-Steine, und sehr viel andere verborgene Dinge mehr, erfinden und herausbringen, so aber im blossen

Aberglauben bestehet, durch welche viele betrogen worden.

Wurffen oder Wurffeln, heist das ausgedroschene Geträyde, nachdem es vorhero, so viel möglich, von den Sturtzeln und der groben Spreu, vermittelst des Flederwisches, gesaubert worden, mit einer Schauffel gegen dem Winde zu, an dem andern Ort der Tenne fein in die Höhe hinwerffen, damit sich die Körner theilen, und der Wind die Spreu absondern, und zurück wehen könne; siehet man, daß des Windes zu wenig ist, so muß man desto öffter mit dem Flederwisch das gewurffte Geträyde abkehren, damit es fein rein werde, und keine Spreu darinnen bleibe. So aber der Wind auch gar zu starck, und das Geträyde etwas geringe wäre, so muß man die Scheün-Thore nicht allzu weit aufmachen, damit der Wind nicht allzustarck auf die Tenne gehe, und das geringe Geträyde nicht zu sehr unter die Spreu verwehen könne. Ist der Hauffen gantz gewurfft, so beschauet man das gewurffte Geträyde, wie weit es rein ist, und so weit lässet man dasselbe vor sich liegen, und nimmt das andere um dieselbige Gegend, ein wenig mehr als die Helffte, wiederum ab, stösset mit dem Rechen wieder in den vorigen Ort, doch daß die Spreu zuvor zusammen und beyseit gethan werde,) und das wird also aufs neue gewurfft. Dieses Abnehmen und Wurffeln wird zu vier, fünff, und mehrmahlen wiederholet, nachdem der Wind gehet, und das Geträyde rein wird.

Wurff-Schauffel, ist eine höltzerne

Schauf-

Schauffel, damit die ausgedroschenen Körner geworfft werden. Insgemein nehmen zwar die Drescher die ordentliche Korn-Schauffeln dazu, womit man sonsten das Geträyde auf denen Böden zu wenden pflegt, und zwar mehr um ihrer Bequemlichkeit willen, als daß sie gute Dienste damit verrichten solten; es sind ihnen aber solche nicht zugelassen, sondern, daß sie sich kurtze Wurff-Schauffeln anschaffen sollen, anzuhalten; dann je kürtzer die Schauffel ist, je reiner das Geträyde im Wurffen damit gemacht wird.

Würgen, ist, wann sich die Hunde, Wölffe oder Füchse beissen, da sagt man, sie würgen einander.

Wurm, ist in der Natur ein unvollkommenes Thier, darunter viele des Gesichts und des Gehörs ermangeln, ohne Füsse, eines scheußlichen und eckelhafften Ansehens. Insgemein ist das Gewürm schädlich, doch sind einige, die zu etwas nütze seyn, als da ist der Seidenwurm, der einen köstlichen Faden spinnet, der Regenwurm, der in der Artzney stattliche Würckung thut, u. a. m. Würme kommen herfür in der Erde, im Wasser, in Früchten, in lebendigen Thieren, und in leblosen Cörpern. Der Mensch ist vornemlich mit Würmen geplagt, wie denn im Haupt, im Hertzen, in den Nieren, und andern Theilen des menschlichen Leibes derer gefunden worden: Der bekandten Spul- und anderer Bauch-Würme, der so genannten Mit-Esser bey den Kindern, und des Fingerwurms zu geschweigen.

Wurm, ist eine Kranckheit der Pferde, so vom dicken, verderbten Geblüt herkommt, und gleich dem Krebs, Haut und Fleisch angreifft. Er ist unterschiedlicher Arten, der Pürtzel, der Rettende, der ausbeissende, der fliessende, u. s. w. Sie sind alle ansteckend, so gar, daß der Sand, in welchem ein solch Pferd eingestallet worden, über lange noch anstecken kan.

Wurm, ist auch eine Kranckheit der Bäume, im Garten-Bau, wann einer durch Schlagen oder Stossen beschädiget worden, daß die Rinde vom Holtz abstehet, so wachsen Würmlein darunter, so die Rinde durchfressen, daß der Baum-Safft dadurch verringet. Es geschicht auch, daß sich kleine Pucklein an die Rinde aufwerffen, in welchen Würme wachsen. Wann dergleichen Schaden an einem Baum vermercket wird, soll er abgeschlagen, oder ausgeschnitten, und der Ort mit Baum-Salbe verstrichen werden. Bey allen wilden Baum-Saamen befindet sich ein kleiner Wurm, so mit blossen Augen kaum zu erkennen. Wann solcher Saame nicht wohl in Acht genommen, und mit Fleiß verwahret wird, gewinnet der Wurm Leben und Wachsthum, und verzehret den Saamen, wie der Korn-Wurm das Getrayde.

Wurm-Kraut, hat streifflichte, gerade über sich stehende Stengel, so häuffig mit länglichten, gleich einer Säge zerkerbten Blättern besetzet sind, oben auf den Stengel bringet es Knöpflein, voll kleiner gelben Blümlein. Das Kraut hat einen sehr starcken Geruch, und bittern Geschmack,

schmack, und wird am Wege, an Aeckern und Teichen, doch meistens auf sandigem Boden gefunden Sein Gebrauch ist wider die Würmer, Bauchweh, Gries, verstopffte Monats-Zeit, und Wassersucht.

Wurm-Saamen, siehe Zittwer-Saamen.

Wurst, ist ein, mit gehacktem Fleisch, und untermengtem Gewürtz, gefüllter Darm, deren man unterschiedliche Arten findet. Es giebet Schweiß-Würste, die von Schwein-Blut, mit Fleisch und Fett vermischt, gemacht, und worzu der Magen, die Blase, und stärcksten Därme, genommen werden. Die Brat- und Knack-Würste pflegt man gleicher Gestalt aus dem Schweinen-Fleisch, mit Saltz, Pfeffer, Kümmel, und andern Dingen, zu machen. In Nieder-Sachsen, und andern Orten, sind bekandt die Rinds-Würste, die Grütz-Würste, welche sie aus Gerst-Grütze, und entweder aus Rinds- oder Schwein-Fett, zubereiten und hernach als eine gemeine Hauß-Kost anzuwenden pflegen. Cervelat-Würste kommen aus Italien, bestehen aus Schwein-Fleisch und Speck, sind wohl gewürtzt, derb gestopfft, und geräuchert, und werden also roh verspeiset. In wohlbestalten Küchen werden auch gewisse Arten der Würste verfertiget, die entweder zum garniren gebraucht, oder als ein delicat Essen mit aufgetragen werden; unter selbigen sind sonderlich die Fricandellen oder Netz-Würste, so vom gehackten Kalb-Fleisch in lange Streiffen von dem Kalbs-Netz gewickelt, und wie Würste formiret werden, es können aber

unter

unter diesem Namen begriffen werden, alle die Arten kleiner Würste, so von Kalbs-Lebern oder Gekröse, von Krebsen, frischen Morcheln, Spinat, schmackhafft zubereitet, in zugerichtete Schöps-Därme, vermittelst einer Wurst-Sprütze, gefüllet, und zur Schleckerey entweder allein, oder in Pasteten und Potagen gebraucht werden.

Würtel, ist der vom Thon runde gebrannte kleine Ring, der an die Spindel gesteckt wird, so wohl Flachs, als Wolle, daran zu spinnen, damit selbige im Ausdrehen desto besser herum lauffe; bey den Gold-Spindeln ist er insgemein von Bley.

Wurtzel, ist das Theil der Gewächse, so mit Erden bedeckt, aus welcher es den Nahrungs-Safft an sich ziehet, und dem Stamm mit seinen Aesten mittheilet. Bey Versetzung der Bäume ist vornemlich darauf zu sehen, daß die Wurtzeln vorsichtig, und in der Masse, wie es eines jeden Baumes Art erfordert, beschnitten, und mit guter, nicht todter, oder allzubindiger Erde beschüttet, auch aller Zufluß faulen Wassers davon abgewendet werde. Die Wurtzeln der Kräuter, so zur Artzney gesammlet werden, erfordern ihre bekommliche Zeit. Dann die, welche, wann sie reiff, zugleich auch holtzig werden, müssen entweder im Frühling, oder ja, wann sie in ihrer besten Krafft und Wachsthum stehen; andere aber, die ohne solche Veränderung zu ihrer Vollkommenheit gelangen, mögen auch im Herbst, wann die Blätter schon abgefallen, ausgehoben werden. Sie werden in trockener, und sonderlich

die

die dünnen und kleinen, in mäßiger Lufft behalten. Die Wurtzeln, so in der Küche dienen, werden in einem Keller in Sand verscharret, damit sie lange frisch bleiben.

Würtze, heisset das jung gebraute Bier, so noch warm auf dem Bottig stehet.

Würtz-Mühle, ist ein von Holtz verfertigtes viereckigtes Instrument, von oben mit einer Leyer, und der dazu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Schub-Kästlein, worein das klein zermalmete Gewürtz fällt, versehen, worinnen man das Gewürtz klein zu mahlen pfleget.

Würtz-Topff, ist ein von Porcellain oder Zinn zubereitetes Gefäß, mit zwey Henckeln gezieret, worein man allerhand wohlriechende schöne Blumen zu setzen, und selbige vor oder bey dem Fenster zu stellen pflegt.

Wüstung, sind ungearbeitete Felder, die mit Holtz angeflogen, oder mit Gebüsch bewachsen, und vorhin gebauet Feld gewesen.

Z.

Zäcklein, heissen die kleinen, saubern, weisen Canten, und zugespitzte Ränder, womit die Halstücher, Schürtzen, Ermel, Manchetten, und andere Sachen, rings herum an den Enden nach Belieben besetzet werden.

Zahl-Perlen, sind die runden grossen Perlen, die an einem Faden angereihet, ein- oder mehrfach um den Hals geschlungen werden.

Zahl-Pfennig, macht man aus Kupffer oder

Meßing. Die letzten werden zuweilen auch weiß gesotten, daß sie der Silber-Müntze ähnlich sehen. Die Art und Weise solche Rechen-Pfennige zu prägen, geschicht fast auf gleiche Weise, wie mit dem Geld in rechten Müntzen; und weil die Zahl-Pfennig-Schläger mit eben solchen Müntz-Zeug versehen sind, als zur Scheide-Müntz gehöret, so werden sie endlich, und bey hoher und Lebens-Straffe dahin verbunden, keine Müntze zu machen, noch andern dazu einen Vorschub zu thun. Sie sind in verschiedener Grösse, werden so wohl zum Rechnen, absonderlich von Frantzosen, die damit gar behend zu rechnen wissen, als zum Spielen gebraucht, und in Paqueten zu 100. und zu 1000. verkaufft. Das Gepräge zeigt gemeiniglich auf der ersten Seite das Bildnus eines grossen Herrn, auf der andern aber eine historische Figur, Wappen, oder besonderes Sinnbild. Heutiges Tages werden die meisten Rechen-Pfennige zu Nürnberg gemacht, und verkaufft, und hat die Laufferische Fabrique vor andern darinnen den Vorzug, welche sie in grosser Menge auf die Franckfurter und Leipziger Meße bringt.

Zahn, Zähne, sind Beine von besonderer Härte, so in den Kinnbacken versetzet, und zu Zermalmung der Speisen in dem Munde, auch zu Formirung der Stimme, bey dem Menschen dienen. Sie haben ihre Nerven, Puls- Blut- und Spann-Adern, deren letztere in das dünne Bein-Häutlein, welches die Wurtzel der Zähne inwendig bekleidet, gehen, und den Zähnen die Empfindlichkeit mittheilen. Die Kranckheiten an den

Zäh-

Zähnen sind unterschiedlich. Zahn-Schmertzen entstehen von scharffen oder sauren Flüssen, so die zarten Häutlein an den Wurtzeln der Zähne nagen und zerreissen. Es ist einer der empfindlichsten Schmertzen, die ein Mensch auszustehen hat. Hohle Zähne werden von eben dergleichen, auch kalten Flüssen, wann sie in die Zähne dringen, oder sich daran hängen, oder auch, wann die Zähne von Würmern angefressen werden. Wacklende Zähne werden, entweder, wann das Zahn-Fleisch faul wird, und schwindet, oder wann die Wurtzeln des Zahns Schaden leiden. Schwartze und faule Zähne werden, wann der saure Kalch sich daran setzet, und sie gleichsam überziehet. Stumpffe Zähne sind, die weder süsses noch saures leiden können, weil sie von einer saltzigen Säure angelauffen sind. Weil nun alle solche Kranckheiten gar gemein, so werden auch darwider täglich neue Mittel ersonnen, versucht und angewendet, wovon nicht nur in Medicinischen, sondern auch Hauß- und Kunst-Büchern, viel zu lesen.

Zahn-Fleisch, das derbe unbewegliche Fleisch, so die Kästlein an den Kinnbacken bedeckt, und die Zähne darinn befestiget. An demselben äussern sich auch mancherley Kranckheiten. Dann es wächst aus, vermittelst eines schwammigen Fleisches, so vom faulen Geblüt entstehet: Oder, es wird entzündet durch Verstopffung irgend einer Feuchtigkeit, wovon es roth wird, hitzet und schmertzet: Oder, es schwindet, und wird verzehret von scharffen

Feuchtigkeiten, die es innerlich und äusserlich angreiffen: Oder, es wird schwürig und faul, wann die Schärffe die Gefäße der Säffte zerrissen.

Zahn-Kraut, Zahn-Wurtz, dessen giebet es unterschiedene Gattung. Die Wurtzel ist durchgehends von Schuppen, die wie Zähne aussehen, zusammen gesetzt, weiß, weich, und safftig, die runden Stengel einer Spannen hoch, aus welchen an der Mitte bis an die Spitze Purpurfarbene Blüthen kommen, die einen schwartzen und runden Saamen in kleinen Knöpffen bringen. Es wächst in Wäldern an schattigten Orten, kommt bald im Frühling hervor, und vergehet bald. Es dienet für den Schlag, Lähmung und Entzündung, und in den Apothecken wird aus dem Kraut, samt der Wurtzel, ein Wasser destilliret, das wider die schwere Noth der Kinder gut ist. Der aus dem Safft der Wurtzel bereitete Syrup thut gleiche Würckung.

Zahn-Pulver, ist ein Pulver, so zum abreiben der Zähne gebraucht wird, dieselben weiß, rein und gut zu behalten. Sie werden auf mancherley Weise von Ziegel-Mehl, Bimstein, Fischbein, mit Viol-Wurtz, und andern gelinden wohlriechenden Dingen versetzt, zugerichtet. Die kurtz davon kommen wollen, nehmen Tobacks-Asche, oder Kohlen-Staub. Das sanffteste wird aus einer gebrannten Rinde von groben Brod gemacht.

Zahnstocher, ist ein, entweder von Silber, oder einer Feder-Kiele, zugespitztes, und mit allerhand Drat und Zierrath umwundenes Instru-

strument, womit man das, was einem bey dem Essen zwischen die Zähne kommen, wieder frey zu machen suchet: Pflegt insgemein in einem silbernen, stählernen, oder mit gold- und silbernen Drath umflochtenen Futteral zu stecken.

Zange, ist ein Werckzeug von Eisen oder Meßing zu mancherley Gebrauch, wo etwas mit Stärcke oder Behändigkeit anzugreiffen, oder etwas zu fassen: da man die blosse Hand nicht gebrauchen kan. Man hat Feuer-Zangen, das Feuer auf dem Heerd damit zu regieren; Kneip-Zangen, die Nägel damit auszuziehen: Schmiede-Zangen, das glüende Eisen auf dem Amboß fest zu halten; Beschlag-Zangen, in der Müntze die Bleche damit anzufassen: Drath-Zangen, den Drath damit zu biegen. Die Zahn-Aertzte und Barbierer haben Pelicane, und andere Zangen, die Zähne damit auszubrechen.

Zapffe, heisset die schuppige Frucht des Tangel-Holtzes, nemlich der Kiefern, Tannen und Fichten. Diese Zapffen kommen anfänglich fast in Gestalt einer Erdbeere hervor, haben einen lieblichen Geruch, und schöne violet und grüne Farbe, werden aber, indem sie nach und nach grösser wachsen, von Zeiten zu Zeiten grüner, denn dunckel-grün, und endlich braun oder gelblich. In solchen Zapffen ist der Saame verborgen, und jede und alle Körnlein besonders mit Liedern oder Schuppen eingeschlossen, daß ein eintziger solcher Zapffen, sonderlich an Fichten, hundert und mehr Saamen-Körnlein in sich hat, und unter einem Liede oder einer Schuppe

 auch

auch zuweil zwey Körnlein stecken. Die Fichte hat die längsten Zapffen, welche unten gantz spitzig anzusehen; die Tannen-Zapffen hingegen sind etwas kürtzer, und unten kaulicht, oder etwas abgestumpft, die Kiesernen aber noch kürtzer. Wann es viel Tannen- und Fichten-Zapffen giebt, so giebt es nicht viel Hartz, weil sich dieses sodann in gedachte Zapffen ziehet. Die jungen Tann-Zapffen, wann sie noch gantz frisch sind, werden in Zucker eingemacht, gesotten, und nebst andern Conficturen auf reicher Leute Tafeln mit aufgesetzt. Man pfleget sie auch in den Thee zu thun, dann sie einen rechten balsamischen Geschmack zuwege bringen, der nicht allein der Zunge angenehm, sondern auch dem menschlichen Cörper überaus gesund ist.

Zapffen-Kraut, Kehl-Kraut, wächst in warmen Ländern auf den Gebürgen, wild, bey uns aber wird es in Gärten gehalten. Man hat das grosse und das kleine, die einerley Krafft und Gebrauch haben. Die dritte Art wird Zungen-Kraut genannt, weil auf dem grossen Blat ein kleines, wie ein Zünglein, aufliegt. Es trägt rothe Beere. Alle Gattungen sind ein gut Wund-Kraut, werden aber vornemlich zu Mund- und Gurgel-Wassern, wider böse Hälse, die Mund-Fäule, und das gefallene Zäpfflein gebraucht.

Zapffen-Kraut, siehe Halß-Kraut, it. Wald-Stöcklein.

Zäumen, heisset eigentlich, einem Pferd den Zaum anlegen, vermittelst dessen es der Reuter in

Gehor-

Gehorsam erhalten, und nach seinen Willen und Gefallen, regieren kan. Wann ein junges Pferd hierzu angewöhnet werden soll, muß man vorhero dessen Maul auswendig und inwendig besichtigen, ob es tief oder seicht, weit oder eng sey? Wie der Canal, die Hacken, Laden oder Bühler, und Zunge beschaffen seyn: Damit man sehe, ob es ein grosses, weites, oder enges Mundstück, viel oder wenig Eisen, gantze, halbe, oder gar keine Freyheit benöthiget; man hat ferner das Kinn, die Ganaschen, den Hälß, Nacken und die Brust zu betrachten, um zu erfahren: Ob die Stangen lang oder kurtz, gerad oder geschweifft, viel oder wenig vorgeschossen, hart, mittelmäßig oder gelinde seyn müssen; Es ist geschwind zu sehen, wann man dem Pferd ein paar Probier-Stangen aufleget, (die man lang und kurtz, gerad und krumm, auch nach Belieben ein Mundstück aus- und ein anders hinein schrauben kan,) was ein Pferd vor eine Zäumung erfordere, welches absonderlich denenjenigen einen guten Behuff giebt, welche der Fundamental-Zäumung nicht gar mächtig sind, die können dann solche auf ein Papier legen, dieselbige darnach leicht abzeichnen, und den Sporer verfertigen lassen. Insgemein gewöhnet man die jungen, und erst aufgestellten Pferde, an die gemeinen Hohl-Bisse, oder geschlossene Mundstücke, welche gedachter massen nach des Mundes Eigenschafft und Beschaffenheit eingerichtet, und vorher an andern Pferden gebraucht seyn müssen, damit sie fein gewerbig und gänge seyn, und sich der Geschmack und Geruch vom Verzinnen verlohren habe.

habe. Denen jungen Pferden muß die Freyheit der Zungen anfangs nicht gelassen werden, bis der Kopff wohl steht, und das Pferd in eine gute Positur gerichtet ist. Die Stangen-Zügel müssen im Anfang nur ein wenig angezogen, und sachte geführet werden, damit man dem jungen Roß das Maul nicht verderbe, noch zerreisse. Das Mundstück muß beyderseits gleich hangen, und, damit es die Hacken nicht berühre, einen queren Finger über die Hacken gegürtet werden. Die Arbeit an solchen Mundstücken muß sauber, glatt und gleich, und nicht ein Theil dicker, schärffer, unebener, grösser oder kleiner, als der andere seyn. Die Kinn-Kette, oder, wie sie von andern genennet wird, der Kinn-Reif, muß weder zu weit, noch zu eng eingelegt seyn, dann in jenem Fall schlottert das Gebiß, und die Stangen ziehen sich dem Pferd nach der Brust, da es sich dann, wann es durchgehen will, übel halten lässet; diesen Falles aber wird das Mundstück im Maule starr, und das Maul über die Gebühr eingezogen, daß das Pferd solches nicht wohl regen kan. Der Kehl-Riemen soll ziemlich weit eingethan, und das Nasen-Band, oder der Riemen über die Nase, fest zugegürtet werden. Also soll man die jungen, und neu-aufgestellten Pferde, alle Tage um die andere Nachmittag-Stunde aufzäumen, im Stand umkehren, rein abstreichen, kämmen, und damit der Zaum am Kopff frey sey, den Kappen-Zaum, oder die darzu mit Fleiß gemachte Halffter, über den Zaum anlegen. Den Kappen-Zaum, wann man sich dessen bedienet, muß man über den

Nasen-

Nasen-Knorpel gürten. Der muß nicht zu weit noch zu eng seyn, wann man das Pferd sowohl bequem regieren, als vorsehen will, daß es nicht wund werde. Man muß auch den Kappen-Zaum nicht zu hoch gürten, weil er sonsten keine Dienste thut, noch zu niedrig, weil es sodenn dem Pferde am Athemholen verhinderlich ist. Die Stangen-Zügel soll man obgedachter massen ein wenig anziehen, oben auf dem Rücken, an dem Gurt, über die Decke anmachen, und das Roß auf diese Art aufgezäumet, und halb gerüstet, über eine Stunde stehen lassen; damit es auch das Mundstück gerne annehme, und daran kauen und arbeiten lerne, soll man ihm offt Saltz und Haber vermenget in das Maul geben. Endlich ist beym Zäumen folgendes zu betrachten: Einem Pferd so einen langen und dünnen Halß hat, gebühren kurtze leise, und vor sich geschweiffte Stangen, sonst ist die Uberzäumung das nächste. Ein kurtzer schwerer und dicker Halß und Kopff, will durchaus nicht mit harten langen Stangen gefangen seyn, sondern man muß ihm kurtze gerade Stangen geben, die über sich richten; so muß auch des Reuters Faust über sich geführet werden. Ein langer Hirsch-Halß erfordert kurtze, leise Stangen, wobey des Reuters Faust gantz tieff muß geführet werden. Einem Pferd, das unstät vom Halß und Kopff, soll man leise geschweiffte Stangen, nebst einem gantzen Mundstück geben. Ein Pferd, das die Zunge ausstreckt, erfordert ein gewerbiges Mundstück, welches spielend macht, und eine gute Reuters-Faust. Ein Pferd, so die

Zunge über sich ausstreckt, erfordert einen hohen Galgen, der aber in der Runde ziemlich weit ist. So ein Pferd das Maul krümmet, soll man selbigem gerade Stangen mit einem gantzen Mundstück geben. Die das Maul aufsperren, denen soll man keine hohe Galgen, sondern niedrige gewerbige Mundstücke geben, und den Nasen-Riemen fest zuschnallen; Toden-Laden, so voller Schwülen, soll man ein leises Hohl-Biß geben, und das Pferd auf die Zunge und Kinn zäumen. Einem abgeschliffenen Fuchs-Kinn, soll man eine Pantzer-Kette mit kleinen wohl gedrängten gleichen Gliedern geben, dann diese steigen nicht leicht, dahero sie meistens vor alle Pferde zu gebrauchen. Setzet ein Pferd den Kopff auf die Brust, und gehet durch, dem giebt man Zungen-Freyheit, und ein paar geschweiffte Stangen. Man kan auch ein Cantarrgen mit einlegen, solches Wechsels-weise zu gebrauchen, mit welchem viele Fehler können corrigiret werden. Einem bäumenden Pferde, muß die allergelindeste Zäumung gegeben werden. In Summa, man muß in allem, nicht allein auf die Positur der Pferde sehen, sondern auch an etlichen dieselbe nicht achten, massen nicht alle Pferde darnach gewachsen, daß sie gute Positur machen können, sondern, wann einem ein solches übel gewachsenes Pferd zu Händen kommt, muß man es zäumen, wie es dessen Kopff und Halß zulässet.

Zäumen, heisset auch in denen Küchen, denen abgebrüheten, ausgenommenen, und rein gewaschenen Hünern, Capaunen rc. ehe sie an dem Brat-

Spieß

Spieß gestecket, oder auch gekochet werden, die eine zusammen gebogene Keule durch den Durchschnitt, durch welchen das Eingeweide heraus genommen wird, stecken, die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopff und Schnabel einverleiben.

Zaun, ist eine Einfassung, womit ein Feld, Wiese oder Garten umgeben, und wider den An- und Einlauff verwahret wird. Es giebt mancherley Arten der Zäune, die besten sind die lebendigen oder selbst-wachsenden Hecken, das beste und gemeinste Holtz darzu ist der Weißdorn, oder Meelbeer-Strauch davon im Herbst entweder die Beere zum Saamen gesammlet, oder die Besätzlinge abgestochen, und den Saamen in Gruben eines Schuhes weit von einander, und gleich so tieff; so den Winter über offen und aufgeworffen stehen, bleiben im Frühling bey wachsenden Mond eingestreuet, die Absätzlinge aber im Wein-Monat, beym vollen Mond gesetzet auch wann sie ausschlagen, mit stutzen und beschneiden zu rechter Zeit fleißig gewartet werden müssen, damit sie unten am Erdboden recht dichte und feste durcheinander wachsen, und sowohl den Dieben, als dem Vieh, den Durchgang verwehren. Wenn sie dann nach etlichen Jahren zu der verlangten Höhe erwachsen, werden sie von oben, und auf den Seiten fleißig unter der Scheer gehalten, da sie dann immer dichter werden, und neben dem Schutz auch eine besondere Zierde dem Garten geben. Man kan dergleichen Zäune auch mit Schnittlingen von Hagedorn und Schlehen anlegen, wann man sie am

starcken Ort ein wenig spaltet, ein Haber-Körnlein hinein stecket, und ein gutes Erdreich bey wachsenden Mond einlegt, daß sie nur einer Quer-Hand hoch über die Erde herfür ragen, und noch einmal so weit voneinander zu liegen kommen.

Zaun-König, ist der kleineste unter denen bey uns bekandtesten Vögeln. Hält sich meistens an den Zäunen auf, daher er auch den Namen bekommen. Wann er sich im Winter hören läßt, hält man davor, daß es viel Kälte bedeute. Ungeachtet er so klein, hat er doch eine solche starcke Stimme, daß, wann er anfängt zu singen, man es vor einen grossen Vogel achten solte. Er ist am Leibe braun, mit schwartz und weiß fein eingesprengt, auf dem Rücken schwartz-braun, nähret sich von Spinnen, und andern kleinen Gewürm, bauet sein Nest in Hecken und alten Stöcken von Moos, in Gestalt eines Topffs, rund gewölbet, daß nur ein kleines Loch zum Eingang darinn bleibt, und bringt acht bis neun Junge aus. Er ziehet nicht weg, sondern bleibet beständig an seinem Ort.

Zaun-Rebe, ist ein Gewächs, das an Zäunen und Hecken, mit seinen dünnen Rancken, sich überall anschlinget, fünff-eckige Blätter, fast wie Weinblätter, kleine weisse, und wie Trauben an einander sitzende Blumen, und rothe oder schwartze Beere trägt, welche man beyderseits braucht, die ersten aber für die besten hält. Das beste ist die Wurtzel, welche im Frühling soll gesammlet werden. Sie führet den zähen Schleim und wässerige Feuchtigkeit durch den Stulgang kräff-

kräfftig ab, zertheilet das geronnene Geblüt, und wird gerühmet wider den Schwindel, fallende Sucht, Wahnwitz, Wassersucht, Fieber, Miltz, Geschwulst und Verstopffungen.

Zettel, ist ein klein offenes oder glattes Pappier, der Länge nach von einem Buche, der Figur nach von einem zusammen-gelegten Briefe unterschieden. Ist ohne Zweiffel das lateinische Wort *Schedula*, von welcher Vereintzelung wohl auch das Wort verzetteln nachgemacht worden, und das Wort gezettelt Kraut mag herkommen.

Zehend, heisset ein gewisses Antheil der Nutzung, so ein Zehend-Herr von dem zehendbaren Gut zu geniessen hat. Dieses Antheil bestehet offt in einem bestimmten namhafften Maaß, ob gleich dasselbe den zehenden Theil der Nutzung nicht ausmacht, zuweilen aber genau in dem zehenden Theil, welches der Zehend-Herr von dem Felde, oder von der Tenne aufnimmt; jenes wird ein Kehr-Zehend, dieses ein Scheffel-Zehend genennet, welchen letzten man nicht mit gehäufften, sondern mit gestrichenem Maaß zu entrichten pfleget. Insgemein wird der Zehend abgetheilet in den grossen, von allen Früchten, so der Halm trägt; in den kleinen, von Heu, Obst, Kraut, Rüben, Flachs, und dergleichen, und in den lebendigen oder Blut-Zehend, von allem zugezogenen Vieh und Eyern, wohin auch der Fisch-Zehend, gehöret. Es wird auch, wo es hergebracht, Holtz-Wild- und Bienen-Zehend gegeben. Uberhaupt ist zu beobachten, daß gemeiniglich alles, was mit dem Pflug, mit

der

der Haue, oder Hand, zu Felde allenthalben auf Zehend-baren Gründen erbauet worden, unangesehen, wer der Besitzer sey, den Zehenden abrichte, als da sind: Wein, Geträyde, Hülsen-Früchte, Saffran, Flachs, Hanff, Kraut, Rüben, u. s. w. und mag von solchem Boden nichts entzogen, noch frey gemachet werden: Daß, wann ein Zehend-barer Acker zum andernmal in einem Jahr gebauet würde, beyde mal der Zehend davon abzurichten sey: Daß, wann auch die Nutzung des Grundes verändert, und aus einem Stück Feld oder Bau-Land eine Wiese, oder diese zu Bau-Land gemacht würde, der Zehende darauf hafftend bleibe: Daß Neubrüche (dafür allein diese zu halten, wo sie zuvor keine Furch gesehen, und die auch niemal angebauet worden,) so auf einem Zehend-baren Boden gelegen, wann sie umgerissen und gebauet werden, allein das erste Jahr ihres Anbauens Zehend-frey sind: Daß der Ackermann die Früchte von dem Zehend-baren Boden nicht heimführen möge, bevor die Auszehendung geschehen, bey Vermeydung doppelter Erstattung: Daß der Zehend-Herr auch in eines andern Gerichten, und auf frembden Boden, durch Zehendner oder Zehend-Knechte, ohne des Grund-Herrn Zuthun oder Hinderung seiner Gerechtigkeit beobachten möge: Daß der Zehend-Unterthan dem Zehend-Herrn, und wann derer mehr sind, einem jeden besonders, vor dem Abschneiden die Ansage zu thun schuldig seyn, damit der oder dieselben den Zehenden ausstecken, das ist, den zehenden Hauffen, durch Aussteckung eines grünen Zweiges,

ges, oder andern Merckmahls aussondern, und heimführen mögen: Daß auch der Hauß-Zehend von vierfüßigem und Feder-Vieh treulich abgerichtet werde, bey Straff doppelter Erstattung. Wo an Vieh nicht so viel gefallen, daß es das Zehende auswerffe, wird an einigen Orten von jedem Haupt ein gewisses Geld entrichtet: Daß dem Zehend-Herrn frey stehe, seinen Zehenden selbsten einzuführen, oder an jemand anders um Geld oder Körner zu verlassen, oder zu verpachten: Daß dem Zehendner wegen der Bestellungs-Kosten nichts abgerechnet, noch die Einrichtung des Zehenden durch Abrechnung gehemmet: Jngleichen, daß der Zehend wider Willen des Zehend-Herrn mit Geld nicht gelöset werden möge. Wo statt des Zehenden ein gewisses Maas oder Zahl zu entrichten ist, mag bey fruchtbaren Jahren, ein mehrers so wenig gefordert, als bey Mißwachs oder Feld-Schaden, ein wenigers geboten werde.

Zehr-Wurtzel, Magen-Wurtzel, ist eine Wurtzel von einem wilden Kraut, das bey uns an fetten und schattigen Orten wächset, Hertzförmige Blätter, und eine Blume wie ein Hasen-Ohr hat, aus deren Mitte eine Traube voll Körner aufgehet. Das Kraut ist schädlich, und wird daher nur die Wurtzel gebraucht, welche weiß, knottig, und von sehr scharffen Geschmack. Sie wird in den Apothecken verthan, und soll sonderlich wider den Scharbock gut seyn. Sie ist nicht frisch, sondern nur hart getrocknet, zu gebrauchen.

Zehr-

Zehr-Pfennig, bedeutet das Vermögen, welches man theils zu seiner Nothdurfft, theils zur Bequemlichkeit gegenwärtig anzuwenden Ursache hat. Wie nun der Mensch auf einen dreyfachen Pfennig, bedacht seyn soll; also ists auch nicht genug, daß man nur so viel habe, als man zu seiner Bedürfftniß und Bequemlichkeit benöthiget, welches eben der gegenwärtige Zehr-Pfennig; sondern es gehört sich auch noch etwas über dieses, theils vor dem Wohlstand, so der Ehren-Pfennig, theils und hauptsächlich vor den Noth-Pfennig, daß man sich, im Fall der Noth, damit erretten könne.

Zeichnen, heißt bey der Nähderey, so viel als mit Buchstaben und Zahlen den Namen und die Jahr-Zahl in die weisse Wäsche und das Beth-Geräthe, nähen, welches nach dem Modell-Tuch, vermittelst an einander gehangener, und nach den Fäden abgezehlter Creutzgen, geschiehet. Ausser diesem aber wird das Zeichnen noch gar verschiedentlich vorgenommen; dann da pflegt man nicht nur die Fässer, Ballen, Kisten, oder auch andere Art einballirte Güter, die versendet werden sollen, mit gewissen Nummern, oder Handlungs-Marquen, vermittelst schwartzer Farbe, zu bezeichnen, oder es werden auch dergleichen Marquen, an die Fässer eingeschnitten und gebrennet, wobey dann zu erinnern, daß alle zerbrechliche Glas-Porcellan- oder sonst zarte steinerne Waaren, und dergleichen, an den Theil der Kiste, welcher allezeit oben stehen soll, bezeichnet, und ein

ein Glas, Spiegel, Crone, Hand, und so fort, darauf gemahlet werden; sondern es werden auch bey eigenen Fabriquen und Handlungen die Waaren selbst, theils durch den Namen, theils durch ein gewisses Sinnbild, Marque, Nummer, und dergleichen, bezeichnet, und entweder in Kupffer gestochen, auf Papier gedruckt, oder mit einem glüenden Eisen eingebrennet, oder gar mit dem Hammer eingeschlagen und gestempelt, wie an Eisen- Zinn- Silber- oder Gold-Waaren.

Zeidler, ist ein Bienen-Wärter, so mit den Bienen und ihrer Wartung, Sammlung und Bereitung des Honigs, und so weiter, umzugehen weiß. Dieser soll gegen die Schwarm-Zeit einen Vorrath an reinen Bien-Stöcken bey der Hand haben, und allzeit mit Bienen-Pulver und andern Artzneyen versehen seyn, derer er sich im Nothfall bedienen könne. Bey dem Zeideln, oder Honig-Ausnehmen, hat er nöthig, eine Kappe von grober Leinwand, die den Kopff und Hals wohl bedecke, vor dem Gesichte aber soll er mit einem feinen Drat-Gitter verwahret seyn, Handschuhe von groben Tuch, da die Bienen nicht durchstechen, aber auch den Stachel nicht, wie im Leder, stecken lassen, und umkommen, und die Stiefel an Füssen haben. Er braucht allerhand Messer, die er in einem Gefässe mit Wasser neben sich hat, und wann er eines gebraucht, es wieder hinein legt, ein Rauch-Gefäß, Flederwische, und s. w. Das Honig nimmt er den Bienen mit Bescheidenheit, wann der

 Stock

Stock vollgetragen, zwey Drittel, oder drey Viertel von den ältesten Waben, und eben so, wann er nur halb voll ist: Wo er aber weniger hätte, nimmt er ihnen nichts, oder doch sehr wenig.

Zeile, heisset beym Feld-Bau, wann etwas in einer geraden Linie nach einander geleget, oder gesetzet wird. Also wird der auf die Felder geführte Mist, oder andere Dünger, auf denen Acker-Beeten der Länge nach in einer geziemenden Weite von einander, in Zeilen geschlagen, und das weisse oder Kappes-Kraut Zeilen-weiß gesteckt.

Zeisig, Zeislein, ist ein kleines Vögelein, grünlich auf dem Rücken, und gelb am Leibe, mit einem schwartzen Fleck auf dem Kopff, und ist das Weiblein an beyden Farben bleicher als das Männlein. Er bleibt bey uns beständig, wiewohl noch keiner jemahls sein Nest gesehen oder gefunden, vermuthlich, weil er solches auf die Spitzen der höchsten Tannen bauet. Seine gemeinste Nahrung ist der Fichten- und Erlen-Saame, sie fliegen Hauffen-weiß, und werden auf dem Heerd oder mit Leim-Ruthen gefangen. Er wird leicht zahm, lernt sein Wasser in einem Eymerlein aufziehen, und sein Futter aus einem Kästlein hohlen, frißt aus der Hand, und dergleichen. Sein Fleisch ist gut zu essen, und wird vor eine Schleckerey gehalten.

Zeitlosen, Orientalische, eine Zwiebel- oder Bollen-Gewächs, derer giebts frühe, die gleich im Mertz floriren; und späte, die im Herbst erscheinen; sind auch mancherley Farben, weiß, Purpur-blau, gestriemt, schattirt; sind einfach

und

und gefüllt. Wollen mittelmäßigen Grund und Sonne haben, auch vier Finger tief in die Erde, und noch einmal so weit von einander gesetzt seyn. Mit dem Ausnehmen und wieder Einsetzen tractiret man sie wie die Tulipanen. Sie treiben auch in der Lufft, wo man sie nicht zu rechter Zeit einlegt.

Zeitlosen, siehe Maßlieben.

Zeller-Nüsse, ist eine Gattung Hasel-Nüsse, so um Zell bey Würtzburg wachsen, den Lamperts-Nüssen in allem gleich, ohne daß sie, an statt der rothen Schale, eine weiß-gelbe haben.

Zerlegen, heisset einem Hirsch, Stück Wild, oder Reh, die Haut abziehen, und in Stücken zertheilen; wird auch von einigen zerwürcken genennet.

Zerte, ist ein Fisch, fast gestaltet wie eine Jäse, jedoch etwas schmäler, und dünner, auch sind die Schuppen kleiner, der Leib ist Silber-farbig, der Rücken etwas Purpur, die Floß-Federn blaulicht, die Augen gelb wie Gold, und werden bey uns meistens in der Oder, sonderlich zur Herbst-Zeit gefangen, in Fässer geschlagen, und an andere Orte versendet, weil sie sich auf solche Weiß lange Zeit halten können. Ihr Fleisch ist sehr fett, gut und sonderbar vom Geschmack, aber kein Gerichte für kränckliche Leute, auch müssen die Gesunden darinne behutsam gehen, weil ihre grosse Fettigkeit leicht einen Eckel und Magen-Fieber erwecken kan.

Zeuche, sind theils seidene, theils wollene; dieser letztern sind vielerley, zum Theil sind sie unterschieden der Farbe nach, dann es giebet entweder einfach gefärbte, als schwartze, rothe, gelbe,

grüne, blaue, und dergleichen; oder gesprengt und melirt, absonderlich aber gestreiffte, geblümte, gedrückte, und dergleichen. Zum Theil sind sie unterschieden ihrer Beschaffenheit nach, und da sind sie entweder pur Wollen, oder gemischt, breit oder schmal, dicht oder lucker, oder gantz dünn und durchsichtig. Dem Namen nach sind sie fast unzehlbar, indem sie gemeiniglich von den Oertern und Städten, da sie fabriciret worden, benennet, wie auch von der Materie, woraus sie bestehen, den Namen bekommen; wie dann die Frantzosen immer Jährlich neue Namen von ihren Zeuchen, und andern Materialien, erfinden, damit sie beständig was neues haben, sollte auch nicht mehr als die Façon verändert seyn, damit es nur gut möge abgehen. Die Englische Zeuche werden, gleichwie auch ihre Tücher, vor die beste gehalten, und sind auch die feinste und theureste. In Teutschland hat fast jeder Ort und Stadt ihre Tuchmacher und Weber, die allerhand, theils gute, theils schlechte Zeuche machen; der Boyen, Friesen, des Futter-Tuchs, Crepon, und anderer, die hin und wieder in Brandenburg und Sachsen, vornemlich in Voigtland gemacht werden, zu geschweigen. Die allerschlechteste, jedoch sehr gangbare Art von Zeuchen, ist wohl der Meselao, der am meisten in Schlesien gemacht wird, und zehlt man dessen wohl dreyßig Sorten der Couleur und Feine nach. Man braucht denselben viel zu Fenster-Vorhängen, die Pohlen und Ungarn aber kauffen ihn viel zu ihren Leib-Binden.

Zeug-Knechte, sind Jägerey-Bediente und dem Wagen-Meister zugeordnet, auf dessen Anordnung den Zeug zu stellen, anzuschlagen, anzubinden, abführen zu lassen, die Forckeln zu setzen, zu heben, zu richten und abzuflöcken, auch so das Jagen ins gantze gebracht, auf zwey Posten oder Flügeln, dasselbe Tag und Nacht mit ihren Stell-Leuten zu begehen, und so etwann der Zeug von grosser Hitze, oder starcken Wind, einfällt, oder zu niedrig ist, solchen wieder anziehen, oder bey einfallenden Regen, die straffen Leinen in etwas nachlassen, damit der Zeug in Ordnung gestellet bleibe, nicht zerreisse, oder das Wild durchbreche, und Schaden geschehe.

Ziege, ist ein zahmes, und wegen seiner Milch, Fleisches und Felles, nützliches, darneben aber dem jungen Gehöltz und Sträuchern, schädliches Thier, mit ihrem Abnagen, daher müssen sonderlich im Gebürge, die Ziegen halten, Acht haben, daß sie das Gehöltz nicht beschädigen, und sie daher an Stricke draussen auf der Hutung anbinden, da sie nicht weiter kommen können als sie sollen, oder sie durch einen eigenen Hirten hüten. Es können dieselben von armen Leuten, die nicht so vieles Vermögens, daß sie sich Kühe halten können, gar wohl genutzet werden; sie werden gehörnt und auch gekolbet, d. i. ohne Hörner gefunden, und wechselt dieses offt, daß von gekolbten Ziegen gehörnte Zicklein, und hinwieder von gehörnten Ziegen gekolbte Zicklein fallen: sie sind im Gebürge mehrentheils mit Hörnern versehen, da sie auf dem ebnen Land offt

ohne Hörner gesehen werden, vielleicht weil sie derselben in den Bergen und Felsen zum Klettern mehr bedürffen, wie sie sich dann auch damit wohl zu behelffen wissen. Sie tragen fünff Monat, werden im Wein- oder Winter-Monat zugelassen, und werffen gegen Ostern. Man wählet die Ziegen, die fein groß, einen langen strotzenden Milch-Zeug, krause Hörner und Glöcklein unter dem Halse haben. Ihr Alter wird an den Hörnern und Zähnen erkannt. Die Zicklein werden den Lämmern gleich geachtet, und auf gleiche Weise zugerichtet, wiewohl sie magerer sind, und etwas geiles an sich haben. In der Artzney wird das Horn und Haar zum Räuchern gebraucht, in Pest-Zeiten die böse Lufft zu vertreiben, und die, von der schweren Noth, oder Mutter-Beschwerung Befallene zu ermuntern. Die Milch ernähret, reiniget, heilet die Schwind- und Lungensucht kräfftiger als alle andere Milch, und das Molcken ist sonderlich gut im Scharbock, die Säure und Schärffe zu mäßigen, die Hitze zu stillen, die Verstopffungen zu öffnen. Die Ziegen haben vor allen andern Thieren immer die Wassersucht. Hierbey muß man ihnen unter der niedersten Schulter die Haut ein wenig und gar gelinde aufschneiden, daß das Wasser weglauffen kan, und ihnen hernach das gemachte Löchlein mit weissen Fichten- oder Tannen-Hartz wieder verschmieren, damit es rein und sauber zuheile; sie bekommen diese Kranckheit von ihren allzuvielen Trincken. In grosser Hitze sind sie auch zuweilen mit der Darre geplagt, wobey ihnen die

die Euter gantz Stein-hart werden, in diesem Gebrechen muß man ihnen die Dulten mit Milch-Rohm oder guter Milch schmieren, so wird ihnen das Euter wieder geschlacht und gelind. Das Ziegen-Haar wird zu allerhand, als zum ausstopffen der Küssen, wie die Rehe-Haare, zu gewissen Filtzen und Zeuchen, zu Stricken, ja zum falschen Haar bey den Peruquen, viel verarbeitet; absonderlich wird vor andern das weisse Ziegen-Haar gesucht. Das geronnene Bocks-Blut wird gebraucht bey Zermalmung des Steins, auch ist es eine gewöhnliche und probar befundene Artzney bey dem gemeinen Mann in Seitenstechen, wann sie sich im starcken Heben wehe gethan, und Blut auswerffen. Man nimmts gemeiniglich in Wein-Eßig.

Ziegel, ist ein Stein der aus Erde formiret, und durchs Feuer zu gehörigen Form, gebacken oder gebrannt worden. Was sowohl ihre Streichung als Brennen betrifft, so wird hiezu der Leim ausgegraben, in die Hütten geführet, daselbst in den Kasten abgeladen, und so viel Wasser darüber gegossen, bis er dadurch wohl erweichet ist; dann wird er heraus geschlagen, auf die Beer-Banck geleget, und mit eisernen Messern wohl zerhackt, damit er noch geschlachter werde, und die denselben beygemischte harte Steinlein heraus kommen, und davon abgesondert werden können, welches aber, wann der Leim zart und rein ist, nicht vonnöthen; Sodann bestreuet der Zielmeister die Banck mit reinen trocknen Sand, damit sich der Leim nicht anhänge, leget die eiserne

 Forme

Forme zu den Ziegeln oder Steinen, und drücket so viel Leim drein, als nöthig ist, überstreicht selbige, daß sie schön glatt werden, formiret den Zapffen dran, (so es Dach-Ziegel,) bestreichet ihn nochmals mit Sand, wendet die Form um, und läßt also jeden auf die Art formirten Ziegel, auf einem besondern Bretlein hinweg tragen, und damit sie ertrocknen mögen, beyseits stellen, welches alles in wunderlicher Geschwindigkeit zu geschehen pfleget, wie dann ein Gesell fast tausend Ziegel auf eine Tag-Arbeit gar wohl verfertigen kan. Wann nun die Ziegel wohl getrocknet sind, pflegt man sie mit besonderm Vortheil also in den Ofen einzuschlichten, daß die untern gleichsam gewölbt, die Last der obern desto leichter ertragen, und die Hitze des sehr starcken Feuers desto besser empfinden und aushalten mögen. Diese Oefen aber sind unterschiedlich, groß und klein, und kan man in einem derselben, von zwey Schür-Löchern, bis 10000. Ziegel auf einmahl brennen. Den ersten und andern Tag werden sie nur mit einem kleinen Feuer geräuchert, so dann vier Tag und Nächte mit einem starcken Feuer ausgebrannt, worauf sie sieben gantzer Tage zur Abkühluug stehen bleiben, sodann sie ausgetragen, und zu künfftigem Gebrauch an gehörigen Ort zusammen geschlichtet werden. Ob die Ziegel feste sind, erfähret man durch schlagen; ob sie aber recht ausgebrannt, erfähret man, wann man mit einem Höltzlein, Eisen oder Finger, daran schlägt, und drauf merckt, ob sie helle klingen oder nicht. Es ist auch ein gut Merckmahl, wann man sie durchs

Wasser

Wasser ziehet, und sie verändern ihre Farbe nicht, Goldmann in seiner Bau-Kunst erinnert. wann man die Ziegel, nachdem sie einmal gebrannt in Wasser legte, und sie noch einmal brennen ließ, so würden sie noch einmal so veste seyn als sonst, daß manche Ziegel so bleich aussehen, rühret meistentheils daher, wann gar zu viel thonigt Erdreich mit darunter, und kommt nicht eben bloß aufs Brennen an, dann sonst müsten die Töpffe in dem Töpffer-Oefen auch roth aussehen, weil sie viel Feuer haben, welches doch nichts ist. Das Ziegel-Oel wird in den Apothecken aus geriebenen Ziegel-Mehl, welches geglüet, mit Oel etlichemal abgelöscht, und dieses hernach destilliret wird, bereitet. Man braucht es nur äusserlich bey allerhand, sonderlich kalten Zufällen.

Ziegenbock, siehe Bock.

Ziegen-Käse, werden alle Jahr eine grosse Menge aus Sachsen, in die Marck Brandenburg, ingleichen nach Hamburg verführet, und mit gutem Profit verkaufft! sie sollen auch an manchen auswärtigen Orten mehr æstimiret werden als die Holländischen. Wann der Rohm oder die vielen Feuchtigkeiten alle in der Ziegen-Milch blieben, würden die Käse allzu herbe, daß man sie nicht essen könte: dahero die Hauß-Mütter allezeit etwas gute Kühe-Milch unter Ziegen-Milch giessen, wann sie wollen Käse machen, und sollen die Käse davon viel besser und schmackhaffter werden, als wann sie aus purer Ziegen-Milch gemacht werden. Unter denen Ziegen-Käsen werden vornemlich die Gebürgischen gesucht, und insonderheit die Aberthammer,

die mit ihrem Geschmack den besten Holländer-Texter-Käsen nicht nachgeben, ja gar unter die Delicatessen gezehlt werden. Die Ursache ist wohl keine andere, als daß die Ziegen auf den hohen Gebürgen, da sie unter den köstlichsten Kräutern die Wahl haben, als weisser und rother Klee, Scabiosen, Sanickel, Frauen-Mäntelgen, u. s. f. nicht die schlimmsten auslesen, und daher auch eine sehr gesunde und fette Milch geben, welche die Hauß-Mütter geschickt zu tractiren wissen, und daraus die köstlichsten Käse machen. Wie aber alle Waaren verfälscht werden, so müssen auch die Aberthammer-Käse vielen andern, die Aberthamm nie gesehen, unter ihren Namen mit forthelffen, dann es sind nicht alle rechtschaffene, welche die Farbe, Grösse, und das oben gemachte Loch haben? es könte auch Aberthamm unmöglich so viel Käse aufbringen, als unter diesen Namen aller Orten verschickt werden, sondern es contribuiren die andern Gebürgischen Oerter auch mit darzu, als Joachims-Thal, Gottes-Gabe, Beringen, Platte, Johann-Georgen-Stadt, Wiesenthal, insonderheit die vielen Wald-Häuser, so die beste Gelegenheit dazu haben. Es sind auch die andern Gebürgischen Ziegen-Käse nicht zu verachten, welche mit allerhand guten Saamen und Kräutern angemenget werden. Die Aberthammer bekommen ihre grünliche Farbe von schimmlichen Brod, oder gepülverten Kräutern, und ist also dasjenige, was der Neid und die Bosheit der Welt, davon ihr einen Eckel zu verursachen, überreden wollen, gantz falsch und ohne Grund. In Nuß-Laube, Kirsch-

Lau-

Laube, Kraut-Blättern, und Wein-Laube kan man die Ziegen-Käse sehr wohl erhalten. Am besten aber werden sie conserviret in einem gewissen Kraut, welches kleine weisse Blüthgen hat, und in grosser Menge in einander wächst, von etlichen wird es Meyer genannt, von andern aber Mäuse-Gedärme.

Ziemer, ist ein Vogel, der so gerne Wachholder-Beere frist, davon sein Fleisch einen guten Geschmack bekommt; ist von dem Geschlecht der Drossel, und die kleineste Gattung derselben. Sie werden am spätesten gefangen, geben sonst an der Güte den andern nichts nach, und werden auf gleiche Weise zugerichtet.

Zieser-Erbsen, Richern, werden in Gärten, und auf den Aeckern gebauet. Sie erweichen, lindern, säubern, zertheilen, treiben den Harn, brechen den Stein. Das Mehl daraus ist gut zu Umschlägen für Schlangen-Biß, Krebs, fressende Schäden, Grind und Rauten.

Zimmel, Zemmel, ist das Hintertheil auf den Rücken des Hirsches, von welchem die Keulen abgelöset worden; er gehet, so weit die Eiß-Beine reichen, und wo sich die Rückgrads-Knochen anfangen, und welches das beste, sowohl vom Hirsche und Rehe, als auch vom Schweine ist.

Zimmer-Hieb, heisset bey dem Forst, die Arbeit an dem Bau-Holtz, wann es an dem Orte, wo es gefället worden, bewaldrechtet oder gar abgebunden, und die Zulage gemacht wird. Weil nicht nur durch das viele Hin- und Wiedergehen, und Trämpeln der Zimmer-Leute, zumahl in nas-

nassen Wetter, und weichen Erdboden, das junge Holtz, oder die in der Erden befindlichen Keime und Saamen zertretten und zernichtet werden, sondern auch durch die auf dem Boden überbleibende Späne, der junge Wachs sehr gehindert wird, so ist, solches zu verhüten, so viel möglich, dahin zu sehen, daß das Zimmer-Holtz rund und unbeschlagen hinaus geschleiffet, und die Arbeit an einem unschadhafften Ort verrichtet werde.

Zimmet, wird in unterschiedene Sorten eingetheilet, unter welchem die Ceylonische die beste ist. Die Rinde ist doppelt, wird aber zugleich abgezogen, und die inwendige, als die beste, und die man zu uns bringet, alsofort von der groben auswendig gesäubert, in vierkantigte Stücke zerschnitten, und an die Sonne geleget, allwo sie in Röhren zusammen lauffen. Wofern sie aber nicht recht mit sothanen Röhren umgeben, so werden sie blaß oder Aschenfarbig; hingegen durch gar zu grosse Hitze schwärtzlich. Der Geruch ist sehr lieblich, der Geschmack scharff und beissend, aber nicht gleich bey Abschälung, sondern erstlich nach der Abtrocknung. Wann ein Zimmetbaum sechs, sieben, oder mehr gerade Aeste hat, so werden sie abgehauen, wie hier zu Lande den Weiden geschieht, und zur Schälung gebraucht: alsdann treiben die Bäume wiederum neue Aeste, welche man folgendes Jahr, wann sie starck genug geworden, wieder herunter hauen, und also diese Abnutzung so offt wiederholet: bis der Baum durch Alter, oder andere Zufälle, verdirbet. Das Temperament des Zimmets ist hitzig und trocken,

aber

aber dabey so dünn und subtill, daß im Durchdringen und Zertheilen seines gleichen unter allen Gewürtzen nicht ist. Er hat die Krafft, die vornehmste Theile des Leibes zu stärcken, Ohnmachten abzuwenden, Winde zu zertheilen, und dergleichen Würckungen mehr.

Zinn, ist ein weisses Metall, das dem Silber an heller Farbe ähnlich, aber weicher und schwerer, hingegen härter und leichter als das Bley ist. Es bestehet aus einem reinen Quecksilber, mit einem weissen Schwefel, und süssen Metallischen Saltz vermenget, und wird aus dem Zinn-Stein oder Zinn-Graupen, die von allerhand Farben in den Bergwercken gebrochen werden, geschmoltzen.

Zinnober, ist zweyerley, der natürliche oder Berg-Zinnober, und der durch Kunst bereitete; der natürliche ist ein mineralischer rother Stein, der aus Schwefel und einem lebendigen Mercurio bestehet. Er wird entweder rein gefunden, wie in Armenien, auch in Hessen bey Marburg; oder vermischt, wie in Ungarn und andern Orten. Der beste wird in Kärndten, und in den Ungarischen Gold-Gruben gehoben.

Zinß, ist eine jährliche Entrichtung, so dem Grund- oder Lehn-Herrn von einem Gut gebühret, und an Gelde, Getrayde, Flachs, Hünern, u. d. g. entrichtet wird. Darüber sind die Register richtig zu halten. Es müssen nicht leichtlich Reste von einem Jahr in das andere stehen bleiben, sondern alle Jahre fein richtig eincaßiret werden, dann sonst wird es den Leuten nicht nur schwerer, ihre Præstationes zu entrichten, sondern es wer-

den

den auch offtmals, wegen Schaurigkeit der Zahlung, solche Posten gantz und gar caduc. Die gebräuchlichen und um Galli oder Michaelis abzuführen schuldige Zinsen, sind nach vollbrachter Erndte einzutreiben, angesehen die Leute um selbige Zeit am ehesten im Stande sind, solche zu bezahlen.

Zips, siehe Pips.

Zirbel-Nüsse, siehe Pinien.

Zirscherling, ist ein Vögelein, an Gestalt und Grösse wie der Zeisig, an Federn aber viel schöner, sonderlich das Hähnlein, welches an der Brust roth, auf dem Rücken aber grausprencklich ist. Er nähret sich von allerhand Gesämig, und wird auf der Leim-Ruthe gefangen: Er ziehet aber selten, und wann es geschiehet, soll es theure Zeit bedeuten.

Zittwer, ist ein grasicht Gewächse, dessen Wurtzel dem Ingwer ähnlich siehet, jedoch grösser, länger, breiter, wohlriechender, bitter, und nicht so scharff am Geschmack; wächst in China und Malabar, allwo er theils gepflantzet wird, theils aber wild wächst. Er zertheilet die Winde, widerstehet dem Gifft, dienet für den schwachen Magen, Colic, Aufsteigen der Mutter, 2c.

Zittwer-Saame, Wurm-Saame, ist ein kleiner grünlicher Saame, von widerlichen Geruch, bittern würtzhafften Geschmack, von einem Kraut, so dem Wermuth gleicht, und wir Wurm-Kraut nennen. Seine Blätter sind so klein, daß man Mühe hat, sie von dem Saamen zu scheiden. Er kommt aus Persien und Moscovien, und von

dar

dar über Holland und Engeland zu uns in Teutschland. Er wird den kleinen Kindern wider die Bauch-Würme gegeben, entweder in Milch zerrieben, oder überzuckert.

Zobel, ist eines der vortrefflichsten und theuresten Peltzwercke, von einem Thierlein gleiches Namens, so unter die Gattungen der Marde, oder Feld-Mäuse, gehöret, und in den kältesten Nord-Ländern am häuffigsten gefunden wird. Es ist ein listiges, unruhiges Thier, das wie ein Eichhörnlein von einem Baum auf den andern springet. Sein Haar ist dicker und danckler als der Marde, auf Castanien-braun und schwartz ausfallend, zuweilen mit langen Silber-farbnen Haaren untersäet und diese werden vor die schönsten geachtet. Man findet derselben auch weisse, aber selten. Seit dem die Czaaren von Rußland, Herren über Siberien worden, haben sie den alleinigen Verkauff dieser und andern kostbaren Peltzereyen, als ein Regale an sich gezogen, und die Gefangene, so zur Straff nach Siberien geschickt werden, müssen, wann die Jahrs-Zeit dienet, wöchentlich eine gewisse Anzahl Zobel-Felle lieffern, die sie anders nicht als in Fallen gefangen, oder mit stumpffen Boltzen erlegen dürffen, damit der Balg nicht Schaden nehme.

Zober, wird ein höltzernes Gefäß mit zweyen Handhaben genennet, um etwas Flüßiges damit zu fassen: Dergleichen ist offt nach einem gewissen Maaße eingerichtet, um damit etwas Flüßiges, wie z. E. in den Hällischen Saltz-Wercken die Sole, einander zuzumessen, und werden derer

fünff

fünffe zu einer Pfanne gerechnet; ein Zober aber hält acht Eymer, und ein solcher Eymer zwölff Kannen, Hallisches Gemäß. Ein jeder Zober voll Sole wiegt, zusamt dem Baum, an welchem er getragen wird, zwey und einem halben Centner. In der Haußhaltung wird ein solches Gefäß gebraucht, wo man zu einer Arbeit vieles Wasser von entfernten Orten zusammen tragen muß, weil ihrer zwey auf einmal so viel, und noch mehr darinnen fortbringen können, als wann ihrer drey mit den gewöhnlichen Wasser-Kannen es schöpffen, und zutragen müssen. An den Orten, wo starcke Brau-Nahrung, und das Brau-Hauß öffters weit von dem Wohnhauß entfernet, pflegt man auch das Bier in dergleichen Gefässe durch zwey Personen, zum Fassen tragen zu lassen.

Zoll, wird eine gewisse Abgabe genennet, welche von einer und der andern Waare, dem Landes-Herrn erleget werden muß. Diese werden nun an etlichen Orten dem pro Cent nach, an andern aber denen Stücken nach angesetzet, wie man dann gantze gedruckte Zoll-Tariffs von vielen Bogen starck antrifft, darinnen eine jede Waare mit Namen benennet wird, was sie dem Wehrt, Stück, der Ellen, oder dem Pfunde nach, geben muß. Doch behält diese Abgabe nicht aller Orten den Namen des Zolles, ob es gleich mit der Sache einerley Beschaffenheit hat; dann man heisset die Zölle auch Faß- oder Last-Geld, an andern Orten Licent, Impost, Mauth, Land- und Consumtion-Accis, 2c. so sind auch darzu zu rechnen, die Schiff- Hafen- Convoy- Admiralitäts- und

Pilo-

Piloten-Gelder; die Stege- Passage- Stück- und Brücken-Zölle, ꝛc. die Geleite u. a. m. so von den Wägen, Kärren, Pferden, und Menschen, erleget werden müssen. Wobey dann ein treuer Haußhalter sich ja zu hüten, daß er nicht um eines zeitlichen und offt geringen Gewinsts willen, etwa sein Gewissen zuweilen an den Nagel hänge, sondern vielmehr allezeit des Paulinischen Ausspruches eingedenck bleibe: So gebet nun jederman was ihr schuldig seyd, Schoß, dem der Schoß gebühret, Zoll dem der Zoll gebühret.

Zucker, ist der zubereitete Safft, aus dem Marck des Zucker-Rohrs, das in Ost- und West-Indien wächst; das Rohr, welches fast wie unsere Rohr anzusehen, hat viele Knoten und Absätze, wächset sieben bis acht Schuh hoch, gemeiniglich ein oder zwey Daumen dicke. Die Blätter daran sind auf der Seite gar scharff, daß man auch in Abbrechung derselben die Hände leichtlich verletzet. Diese Rohr-Stengel wachsen aus einer knotichten Wurtzel hervor, welche aber nicht sehr holtzig, sondern voller Safft ist. Er wird auf gar sonderliche Art gepflantzet und zubereitet.

Zucker-Wurtz, ist ein wohlschmeckendes, und vor andern gesundes Küchen-Gewächs. Sie wird aus dem Saamen fort gebracht, gedeyhet aber besser durch Pflantzung. Das Kraut soll man ihnen nicht nehmen, aber die Saamen-Stengel, wann man sie nicht will schiessen lassen, mag man umdrehen, und zusammen binden. Im Herbst werden sie ausgegraben, was starck genug, zum Brauch beygelegt, das kleine Zeug, samt den

Platten der andern, in Sand verscharret, und zum Versetzen auf den Frühling behalten. Sie werden entweder an Hüner-Kalb- und Hammel-Fleisch gethan, oder in Mehl gewelzet, und in Butter gebacken, oder wann sie gekocht, zerschnitten, und mit Eßig und Baum-Oel kalt, wie ein Sallat, zugerichtet.

Zudüngen, wann der Mist auf diejenige Felder, welche im Herbst oder Frühling bestellet werden sollen, und des Düngens vonnöthen haben, völlig ausgeführet ist, so sagt der Land-Mann: Er habe zugedünget.

Zu Felde, saget man, wann ein Hirsch, oder anders Thier, aus dem Holtz nach dem Felde gehet, nemlich, er gehet zu Felde.

Zu Holtze, sagt man, wann ein Hirsch, oder anders Thier, vom Felde nach dem Holtze gehet, nemlich, er gehet zu Holtze.

Zu Holtze schiessen, heisset, wann einer ein Wildpret schiesset, und nicht recht trifft, daß es sich verkriechet, stirbet, und von Maden gefressen wird.

Zugemüse, heissen diejenige Speisen, so nach dem Fleisch, Fisch oder Gebratens, aufgesetzt werden, als da ist, getreugtes und abgekochtes Obst, allerhand Mus und Tiegel-Brey, Eyer auf vielerley Art zugerichtet, gekochte Garten- und Kohl-Gärtner-Kräuter und Wurtzeln, u. d. g. mehr.

Zug-Ochse, heist ein verschnittener Ochs, der gut zur Arbeit und Ziehen vor Pflug und Wägen gebraucht wird. Ein solcher Ochs soll starck, wohl untersetzt mit einem starcken Nacken, breiten

ten Schultern und Brust, weiten Seiten, kurtzen Schenckeln, und schwartzen, fein zugespitzten gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern, versehen seyn; ja ehe er fünff Jahr alt, und recht zu Kräfften gekommen, entweder gar nicht, oder doch allein vor leichte Lasten angespannet, und zu der Arbeit allgemach mit Lust und guten Worten, auch Reichung eines angenehmen Futters angewöhnet, bey Schmiedten und Mühlen, über Brücken und unebene Wege gemächlich geführet, und also abgerichtet werden, daß er nichts scheue, und vor nichts erschröcke. Wann er aber, nun nach dem fünfften Jahr, recht zu Kräfften kommen, alsdann kan man ihn recht zur Arbeit anstrengen; nur ist zu mercken, daß man ihn im Anfang gar nicht übertreiben soll, weil man ihn sonst verderbet, daß er nicht gern ziehen oder schieben, sondern verstockt werden, öffters nebenaus gehen, und sich eher zu todt schlagen, als sich ferner übertreiben lassen wird. Im Sommer soll er um den Mittag in einem kühlen Stall, oder lüfftigen Schatten geführet, und für der grossen Hitze beschirmet werden. Das Joch wird ihm unterschiedlich angelegt, entweder um dem Hals gehenckt, oder an die Hörner gebunden, und dieses letztere ist gut in einer unebenen Gegend, weil also der Wagen, wann es Berg nieder gehet, besser kan aufgehalten werden; fähret er aber Berg auf, so drücket das Joch den Ochsen nicht so gar hart am Hals; daher heisset man in diesem letzten Fall, die Ochsen, welchen das Joch an die Hörner befestiget, insbesondere auch Schieb-Ochsen. Die Arbeit muß früh, absonderlich, wann die

grosse Hitze kömmt, da man den Ochsen auf einmal übertreiben und zu Schanden machen kan, frühzeitig angefangen, und bey guter Zeit wieder geendiget werden. Bey gar zu heissen oder gar zu kalten, nassen und windigen Wetter soll man das Zug-Vieh nicht anspannen, sondern im Stall stehen lassen: dann wann es regnet, so ziehen sie sich oben über den Halß leichtlich roh; wann es windig ist, erkrancken sie davon; und die viele Hitze und Kälte machet sie matt, müde und verdrossen. Im Winter aber soll man die Zug-Ochsen mit dem Anspannen, so viel als man kan, verschonen, dann wann die Wege glatt, eißig und überfroren sind, so ist es leicht geschehen, daß sie einen Schenckel brechen, oder wo sie sonst keinen Schaden leiden, fallen sie doch bald übern Hauffen: wo dieses nun etlichemal geschiehet, so werden sie dadurch so furchtsam und scheu gemacht, daß sie sich vor dem ziehen streuben und wehren. Wann sie von der Arbeit kommen, soll man ihnen die Füsse fleißig besichtigen, begreiffen, und beschauen, ob sie nicht etwann sich gestochen, oder zwischen denen Klauen Dorn oder Steinlein eingetreten haben; man muß nachsehen, ob sie nicht das Joch gedrückt, und ihnen die Haut aufgerieben habe, ob sie nicht zu sehr mit dem Treib-Eisen, oder sonsten von Mücken, Hornissen, oder Bremen gestochen worden, und ihnen solchen Falls helffen. Alle Abend und Morgen soll der Knecht so wohl ihre Schenckel, als den gantzen Leib, mit einem guten Stroh-Wisch, gegen den Haaren, wohl abreiben, jederzeit aber verhüten, daß weder Schweine noch Hüner in ihren Stall kom-

kommen: zu Nachts soll er sie allzeit mit einer guten Streu versehen, niemals aber von kalten Flüssen und Brunnen sauffen lassen, weil ihnen das kalte Geträncke schädlich, sondern sie zu laulichten Wassern führen, und des Sommers zweymahl; aber des Winters zum wenigsten einmal, träncken. Ihr Futter soll man ihnen ordentlich vorlegen; solches bestehet den Winter über in einer, von Rocken- und Weitzen-Stroh, geschnittenen, und mit Spreu gemengten Siede, damit füttert man sie des Morgens, desgleichen mit Heu, und träncket sie. Zu Mittage giebt man ihnen wieder solcher zwey Futter, hernach Heu, und träncket sie, oder, so es heimlich Wetter, läst man sie in den Hof, schüttet ihnen das Futter in die Krippen, leget ihnen Heu ein, und träncket sie beym Troge, des Abends werden sie, wie zu Morgens-Früh, abgefüttert. Denen arbeitsamen Ochsen muß man deßwegen Heu geben, damit sie starck bleiben, und hinauswärts die Acker-Arbeit desto besser verrichten können. Etliche mengen ihnen deßwegen auch Kleyen, und wers hat, Kraut und Rüben klein gestampfft, unter ihr Futter, und machen ihr Geträncke ebenfalls mit Kleyen und etwas Saltz, oder mit Lein-Kuchen an. Im Früh-Jahr, da sie wieder an die Acker-Arbeit müssen, bessert man ihnen das Futter, und giebt ihnen, nebst dem gewöhnlichen noch allerley After- oder geringes Geträyde von Korn, Weitzen, Gerste, Haber und Wicken, auch Kleyen, und, wo ein Brau-Wesen ist, Träber: das geringe Geträyde muß vorhero in der Mühle geschroten seyn, dann es geschiehet

gar offt, daß sie sich, wo sie die Körner gantz in denen Hülsen bekommen, verfangen, und wohl gar darüber crepiren müssen. Daher auch ein Hauß-Vatter, wann dergleichen etwan ohngefehr geschehen wäre, sie nicht zur Träncke lassen darff, sondern er muß sie hin und wieder auf und ab treiben lassen, damit sie es, theils besser verdauen theils aber durch unzeitiges Sauffen, sich keine Blähungen im Magen verursachen mögen. Gehen sie müßig, und haben keine Arbeit, so kan man sie dieselbe Zeit über, im Sommer und Herbst auf der Weide erhalten, und giebt man ihnen alsdann zu Hause gemeiniglich eine gute Bürd frisches und abgetrocknetes Feld-Gras, oder halb altes Stroh, und halb altes Heu unter einander vor, dann das neue Heu, Stroh, und Geträyde/ soll man noch nicht angreiffen, dieweil es noch nicht abgelegen und abgekühlet, und also ungesund ist. Oder man legt ihnen auch das gestreiffte Laub von Eschen-Bircken-Eichen-Weiden-Ulmen-und Pappel-Bäumen vor, als durch welche Veränderung ihres Futters ihnen ein angenehmer Gefallen geschiehet, ja bey vielen schlägt es fast mehr, als Haber-Stroh an. Sonsten bleibt dieses eine allgemeine Regel; man mache die Zug-Ochsen weder zu fett noch zu mager; dann ein gar zu fetter Ochs, wann er sich in der Arbeit zu sehr erhitzet, kan leichtlich, von wegen der übrigen zerschmeltzten Feiste, die sich über den gantzen Leib ergeust, zu Schanden gehen, und ein gar zu magerer taugt nur dahin, wo alle Arbeit meinstens schon zu Ende ist. Wenig Futter, und offt, schläget ihnen viel besser zu, sie

fressen

fressen auch alles sauberer auf, als wann man ihnen viel auf einmal vorlegt, da sie viel verwüsten, auf die Erde werffen, und mit den Füssen zertretten. Wann sie nun höchstens funffzehen Jahr, wiewohl die zwölff-jährigen am besten zu Leibe zubringen, werden sie zur Mast aufgestellet, und gut gepfleget, wie bey dem Worte Ochse weiter nach zulesen.

Zug-Vieh, darunter werden Pferde und Ochsen verstanden. Wer sich Zug-Vieh anschaffen will, es seyn Pferde oder Ochsen, der sehe sich um, was Gutes und Taugliches zu finden; das allzu grosse Vieh ist nicht allzeit das dauerhafftigste zur Arbeit sondern öffters faul und träg, da hingegen das mittelmäßige und gesetzte meistens hurtiger und arbeitsamer; was gar zu klein, ist auch zu strenger Arbeit zu schwach; so soll es auch weder zu jung noch zu alt seyn; dann jenes wird leicht übertrieben, und dieses dauret nicht lang. Alles Zug-Vieh muß nach seiner Art in guter und sauberer Stallung gehalten, wohl gefüttert, geträncket, gewartet, gestriegelt, gewischet, und alles zu rechter und ordentlicher Zeit versehen, nicht mit unnöthigen Poltern, Schlägen und Stossen, sondern mit Sanfftmuth und Gelindigkeit tractiret, und in Regen und Schnee-Wetter, bey grosser Kälte und Hitze, Sturm-Winden und Ungewitter, so viel möglich, verschonet werden.

Zulage, heist das Stück geringen Fleisches, so die Fleischer an einigen Orten, aus böser Gewohnheit, zu einem guten Stücke legen, und also das verlangte Gewicht damit ergäntzen, folglich, gleich dem guten, sich bezahlen lassen. In guten Policey-

Ordnungen ist die Zulage, wo nicht gantz verboten, doch in gewisse Schrancken gesetzet.

Zulassen, Beyblassen, heisset das Vieh bey einer Haußhaltung unter einander zur Fortpflantzung belegen, oder sich bespringen lassen. Wann solches bey einer jeden Art Viehes vorzunehmen, davon ist an behörigen Orten Meldung geschehen.

Zunder, wird diejenige Materie genennet, welche von einem darauf fallenden Funcken sich sogleich anzünden lässet. Der gemeinst wird aus Leinwand bereitet, die man über ein Licht anzündet, und von einer schnellen Flamme gantz überlauffen lässet, hierauf aber behende, ehe sie zu sehr verglimmet über einen Hauffen drucket, und ausdämpffet; hiernächst ist der so genannte Feuer-Schwamm ebenfals eine gute Art des Zunders, wann er gehörig zubereitet worden; so soll auch die Wolle von der Huflattich-Wurzel einen vortrefflichen Zunder abgeben, u. a. m.

Zunge, ist das fleischichte Theil, so den Thieren im Munde liegt. Die Zungen haben durchgeghends ein schwammiges Wesen, geben daher keine kräfftige Nahrung, doch sind die Ochsen-Kalbs- uud Hämmel Zungen von lieblichen Geschmack, zart und wohl zu verdauen; die von Schweinen, Hirschen und andern Thieren, sind geringer. Ihr Fleisch ist nicht einerley, und das an der Wurtzel bis zur Mitte zarter, das nach der Spitze derber und härter: Die Zungen werden auf Westphälische Art also geräuchert: man nimmt gantz frische Zungen, schneidet die Wurtzel und das Aedrige davon weg, legts in eine Mulde, daß das obere scharffe Theil der Zunge unter sich komme, nimmt zwey Hände voll

Saltz

Saltz auf eine Zunge, schwinget sie eine zeitlang in der Mulde, damit sich das Saltz wohl hinein ziehe, lässet sie also über Nacht in einer Stube stehen, sprenget sie hernach mit Eßig ein, und lässet sie wieder drey oder vier Tage an einem kühlen Ort stehen, leget sie in ein Faß, und gesottene rothe Rüben, auf eine Zunge drey oder vier Scheiben dazu, streuet noch mehr Saltz darauf, gießt auf jegliche Zunge ein halb Nössel-Wein, ein Nössel Wasser, und ein Nössel Eßig gerechnet, samt der vorigen Saltz-Lacke drüber her, beschweret sie mit einem Stein, und läst es also in die Wochen stehen, hernach hängt man sie in die Feuermauer, macht anfänglich einen Rauch etliche Tage von Krannewet- oder Wachholderbeer-Stauden, nach diesem aber von Eichen oder Büchen-Holtz, und lässet sie also drey Wochen hängen. Man pflegt auch die Zungen, ohne daß sie genetzet werden, so starck, als es möglich ist, zu ziehen und zu dehnen, auch solches, wannn sie schon mit Saltz eingerieben sind, zu wiederhohlen, und dar zwischen bisweilen um den Tisch zu schlagen. Die frischen Zungen werden entweder gefüllt, oder gespickt mit Citronen, mit grossen Rosinen, mit Capern braun oder weiß, mit einer guten Sose, mit Sauer-Ampffer, oder Petersilien-Wurtzeln, Pastinack, Meer-Rettig, braunen Rüben und Stock-Schwämmen, mit Sellerie, oder einer Senff-Brühe, zugerichtet, oder gebratten; oder eine Grillade davon gemacht, die geräucherten aber, wann sie abgekocht, pflegt man nur trocken mit Senff zu geniessen, oder sie werden mit Braun-Kohl zubereitet. Die Karpffen-Zungen werden vor das niedlichste

Bißlein am Karpffen gehalten, und damit, vor verschwenderische Schlecker-Mäuler, gantze Pasteten, entweder allein, oder auch mit Zungen von Bley-Fisch, Barmen und Brassen, oder mit Hahnen-Kämmen, und andern dergleichen Schleckereyen, anfüllt.

Zunge, heisset auch das schmale Stückgen Eichen Holtz, so forne an dem Pflug-Stöckgen fest gemacht, und mit einem Loche versehen ist, damit die Pflug-Wage daran gehänget werden könne.

Zunge, nennet man auch den Unterscheid zwischen zweyen Röhren eines Schorsteins. Sie wird mit einem auf die Kante gesetzten Mauer-Stein aufgeführet, und wo sie nicht bis zu oberst hinaus reichet: pflegen die Schorsteine gerne in die Zimmer zu rauchen.

Zunge, wird auf dem Waag-Balcken der aufrechte Stifft genennet, der zwischen dem Kloben spielet, und, durch sein Neigen auf eine andere Seite den Ausschlag, wann er aber gerad mitten inne stehet, die Gleichheit des Gewichts in beyden Schaalen, anzeiget.

Zunge lösen, geschicht vornemlich bey einigen Kindern, bey denen das Zungenband so sehr kurtz ist, daß sie weder die Brüste recht saugen, noch wann sie älter werden, deutlich reden können, wo nicht diesem Ubel, durch die Hand des Chirurgi, Hülffe geschicht Es ist aber dannoch dafür zu halten, daß man nicht unbesonnen (wie gemeiniglich zu geschehen pfleget) allhier zu verfahren habe, indem dieser Zufall nicht so sehr gemein ist, wie zwar der gemeine Mann dafür hält, welcher offt unbedächtig verlanget, ein

sehr

sehr wohl-gestalltes natürliches Zungen-Band zu erschneiden.

Zungen-Blat, ist ein Gewächs, so über Winer dauret, und in den Gärten zur Zierde geheget wird. Es trägt eine rothe Frucht an einem Stiel, leich den Kirschen.

Zungen-Fisch, ist ein See-Fisch, der von der Gestalt und Gleichheit einer Zunge, oder einer Fuß-Sole, den Namen bekommen. Er ist längich platt, dunckelgrau auf dem Rücken, und weiß uf dem Bauch, wie die Flindern oder Platt-Fiche, mit einem geschobenen Maul ohne Zähne, on unterschiedlicher Grösse. Ihr Aufenthalt ist as Meer, sie treten aber bißweilen in die Flüsse. Ihr Fleisch ist gesünder, nahrhaffter, und liebcher als der Schollen. Sie werden trocken abgeotten, und entweder mit etwas Mehl bestreuet, n Butter gebacken, oder mit einer Citronen- oder auren Zwiebel-Brühe begossen; oder wann sie geacken, die Gräten daraus gethan, das Fleisch uf einer Glut-Pfanne in Wasser, mit etwas Saltz, nochmals gelinde aufgekocht, und mit Citronen-Pomerantzen- oder Weinbeer-Safft beprenget. Sie kommen selten frisch zu uns, wohl ber gedörret, da sie dann gleich den Schollen ngerichtet werden.

Zungen-Kranckheiten der Pferde, sind unrschiedlich: Erstlich ist die Lähmung, oder Palysis, eine von den vornehmsten, von welcher die antze Zunge gelähmet, und aller Bewegung und mpfindlichkeit beraubet wird. Sie entstehet aus ner kalten, zähen Feuchtigkeit, welche von dem

Hirn

Hirn herab in die Mäusse und Nerven der Zunge fällt, wodurch dann die Mearus oder Gänge, dadurch die sinnlichen Geister ihren Zugang zu der Zungen haben, gehemmet werden. Die erste Hülffe ist, daß man das Hirn purgire, die Zunge aber unterdessen Abwechslungs-Weise mit nachfolgendem offt wasche und reibe: Nimm Bertram ein Loth, Rosen zwey Loth, Ingwer ein Loth, siede es zusammen in Eßig, und wasche die Zunge offt damit, hernach nimm zwey Loth Pfeffer, und ein halb Quintlein Bibergeil, mische es unter einander, und reibe die Zunge offt damit; oder koche sechs Loth Tausendgülden-Kraut in einer Kanne Wein, und wasche die Zunge zum öfftern damit, sodann mische sechs Loth Honig, und drey Loth Saltz unter einander, und reibe dem Pferde die Zunge damit Wann es dann die Zunge wieder anfängt zu regen, so nehme ein Loth Bertram, ein Qut Bibergeil und ein Loth Läuse-Kraut in ein Säcklein, und binde es dem Pferde auf das Gebiß, damit es daran käue, oder thue es in ein mit Löchlein aussenwärts darzu gemachtes hohles Gebiß hinein. Etliche Pferde bekommen, wegen einer kalten Feuchtigkeit, weisse Flecken auf der Zunge welche eine Fäulung verursuchen, und so man es verwahrloset, und nicht achtet, so wird die gantze Zunge damit inficiret und angesteckt. Einem solchen Pferde muß man alle Tage etliche mal die Zunge erstlich mit einem rauhen Tuche, und hernach mit unter einander gemischtem Oel und Pfeffer wohl reiben lassen, letztlich mit Honig-Wasser wohl abwaschen, das Weisse mit einem Messerlein fleißig abschaben; und dann von einem Loth

Loth Oliven-Safft, und vier Loth Rosen-Honig, ein Sälblein machen, und die Zunge mit schmieren. Oder nimm Safft von Oliven drey Loth, Eßig zwölff Loth, Saltz drey Loth, mische es unter einander, und wann du die abgeschabene Zunge damit wohl gewaschen, so reibe es mit nachfolgender Mixtur: Nimm Ruß zwey Löffel voll, Saltz einen Löffel voll, und drey Knoblauchs-Häupter, wohl unter einander gestossen. Für allen aber soll man dem Pferde eine Blut-Reinigung geben: Darzu nimm Hepar Antimonii ein Quint, Scorzonera-Wasser sechszehen Loth, mische es unter einander zu einem Einguß. Ist die Zunge sehr aufgelauffen, so soll man dem Pferd auf beyden Seiten des Haupts eine Ader öffnen, wie auch unter der Zunge, die Zunge aber darneben offt mit nachfolgendem reiben: Nim̃ Pfeffer zwey Loth, Bertram und Ingwer jedes ein Loth, unter einander gemischt. Hat ein Pferd ein Geschwüre auf der Zunge, dem soll man die beyden Haupt oder Hals-Adern lassen, hernach anderthalb Qvint Hepatis Antimonii, und ein Scrupel Saffran unter ein halbe Maaß Wein mischen, solches über Nächt darinnen liegen lassen, und dem Pferd unter einander frisch eingiessen, auch mit dieser Purgation etlichemal fortfahren; die Zunge aber mit nachfolgendem offt schmieren: Nimm Iri Macedonica sechs Loth, Eßig ein Viertel Pfund, Rosen-Honig eben so viel, mische es wohl unter einander. Wann die Zunge Schrunden oder Wunden bekömmt und aufreißt, soll man dieselbe erstlich mit warmen Wein wohl waschen, hernach Gall-Aepffel ein Loth, Granat-Aepffel-Schalen zwey Loth,

Pome-

Pomerantzen-Schalen drey Loth, zu einem subtilen Pulver machen, und solches darauf streuen, als welches sauber und geschwind zuheilet. Man kan auch acht Loth gemeines oder Rosen-Hönig nehmen, und mit zehen Loth gesaltzen Schweins-Marck, oder, in dessen Ermangelung, Schweinen-Schmaltz, zu einer Salbe vermischen, und die Wunden damit schmieren. Wann die Zunge halb abgebissen oder zerrissen wäre, muß man wohl consideriren, wie, und wo der Schade ist, dann im Fall solcher vornen an der Zunge wäre; und gar viel von der Zunge herunter hienge, so nicht mehr zu hefften, dieselbe soll man vollends abschneiden, und offt mit nachfolgender Salbe schmieren: Nimm Rosen-Honig ein Viertel Pf. Pomerantzen-Schalen, Granat-Aepffel-Schalen, und Schwartz-Wurtz, jedes zwey Loth, lasse es zusamen einen Wall aufsieden, und schmiere die Zunge damit; deßgleichen, so man die Zunge hefften wolte, soll man diese Salbe auch brauchen, und rothen und weissen Bolus, eines jeden zwey Quint, und Teufels-Dreck ein halb Quint, täglich dem Pferd auf einmal unter dem Futter zu fressen geben. Es soll aber das Futter so lang, bis das Pferd geheilet ist, geschroten und mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck hingegen laulicht, und mit schönen Mehl, Honig Wasser, und etwas Salpeter vermischt seyn.

Zusäen, heisset mit der völligen Winter- oder Sommer-Saat fertig werden. Also ist: Er hat noch nicht zugesäet, so viel gesagt, als: Er hat seinen Saamen noch nicht völlig gehöriger massen in die Erde gebracht.

Zustelz

Zustellen, heist bey den Jägern so viel, als wann man einen Ort übergetrieben, daß man denselben hernach verstelle, daß das Wildpret an den Ort nicht wieder zurücke komme.

Zuwachs, heisset alles dasjenige, was ein Land-mann, durch GOttes Gnade, auf seinen Feld-Gü-tern, an Geträyde, Heu, Wein und andern, erbauet. Überhaupt hat man hievon die unumstoßliche Re-gel: Der Zuwachs folgt seiner Haupt-Sache; wer demnach Herr von der Haupt-Sache ist, dem wäch-set auch alle Zugehörungen, Früchte und Nutzun-gen der Sachen selbsten zu. Die Früchte nun, so man unter diesen Zugehörungen begreiffet, sind ent-weder solche, die schlechterdings, durch die blossen Kräffte der Natur, hervor gebracht werden; z. E. die Vermehrung der wilden und zahmen Thiere, die Holtzungen, und so genannten Gehäue, 2c. Oder wo man zugleich Fleiß und Arbeit anwendet, daß endlich ein und der andere Nutzen aus der Sache erwachse, wie etwa bey dem Acker-Bau, u. a. m.

Zügel, sind zwey lange Riemen von Leder, die an dem Zaum angemacht, und von der lincken Faust des Reuters geführet werden, das Pferd im Gehor-sam zu halten. Sie müssen dergestalt gefasset werden, daß der Gold-Finger, oder der vierte von Daumen an zurechnen, zwischen beyden Zügeln, der Daumen aber über sich stehend auf demselben liege und der kleine, oder der Ohren-Finger, unter sich die Zügel über sich herab hangen habe. Oder man schiebt die beyden letzten Finger der Hand, zwischen beyden Zügeln durch, und schließt die Hand, wie bey der vorigen Weise zu. Es gehöret aber diese letztere

Art nur für die Neulinge, die erst zu reiten anfangen, und noch eine schwere starre Faust haben. Beym Aufsitzen sollen die Zügel nicht zu lang gefasset werden, damit sie das Pferd nicht fortgehen lassen, auch nicht zu kurtz, weil sie sonst dem Pferd zum zurückweichen oder Auflehnen Ursach geben.

Zwang bey den Pferden ist eine stetige Begierde und Nöthigung zum Pferchen, die aber vergebens ist; dann entweder nur ein wenig Schleim oder Eiter, nebst ein wenig Geblüthe, mit schmertzlichen Beissen ausgedrucket wird. Er kommt entweder vom gesaltzenen Phlegmate, von Geschwüren des Coli, oder Grimm-Darms, und andere Därmer, oder von der Ruhr her. Des Phlegmatis zeichen sind der Schleim, der andern aber das eiterige Geblüte. Kommt das Ubel aus dem gesaltzenen Phlegmate, so gieb ihm nachfolgendes Clystier: Nimm Pappeln, Bingel-Kraut, Mangolt, Maur-Raute, jedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth siede es wohl in einer Fleisch-Brühe, nimm der Brühe anderthalb Maaß, Baum-Oel ein Viertel Pfund, Camillen-Oel zwey Loth, Honig sechs Loth, neun Eyer-Dotter, und ein halb Hand voll Saltz, unter einander gemischt, und zum öftern laulicht applicirt. Hierauf mische Pfeffer-Körner ein halb Loth, Petersilien eine Hand voll, Acker-Müntze eine Hand voll, Gamanderlein eine Haud voll Kümmel drey Loth, Eppich zwey Loth, und Myrthen ein Loth, unter einander, und gieß es dem Roß in anderthalb Nössel Wein ein. Man soll auch dem Pferd auf dem Rücken, und hinter das Geschrot, Säcklein von Kleyen warm überlegen,

legen. Wann aber die eyterige Materie mit Blut erscheinet, so brauche obgedachtes lindes Clystier, dämpffe das Pferd wohl, mit einem im Topff kochenden Wasser, worinnen Camillen, Wermuth, und Gundel-Reben gesotten worden, das Pferd muß aber zugedeckt seyn; hernach trockne es fleißig ab und schmiere den Ort hinter dem Geschröte, wohl mit Baum-Oel und Lor-Oel unter einander gemischt. Das damit behaffte Pferd soll in einem mittelmäßigen, warmen, trockenen, und von allen Winden befreyten Stall stehen, mit einer guten Streu versehen, und warm zugedeckt seyn. Zum Futter soll man ihm geben, Kleyen, mit Honig-Wasser angefeuchtet, Speltz, Habern, geröstete Gerste, mit Eßig besprenget, oder Gerste in Wegerich-Wasser genetzt, Gersten oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Sumach vermischt, Linsen-Mehl, oder Kleyen, mit Hirs-Mehl vermischt; man kan ihm auch gebrannt Hirsch-Horn unter das Futter mengen, oder dürres Erlen-Laub, Brombeer-Stauden-Blätter, oder Granat-Aepffel-Schalen auf dem Futter zereiben. Der Tranck soll seyn, Regen- oder Fließ-Wasser, mit Gersten-Hirsen-Castanien oder Reis-Mehl angerühret.

Zwang, ist ein Zeichen, dadurch der Hirsch in der Fährte von einem Thier unterschieden werden kan; der Hirsch thut solches wann er fort schreitet, da er die Schalen forne zusammen zwinget, und die Erde damit heraus hebet.

Zwang, Back-Ofen, oder Zwang-Ofen, heisset ein Back-Ofen, darinnen alle von der Ge-

meine backen, und davor ein Gewisses abgeben müssen. Dergleichen werden hin- und wieder auf denen Dörffern gefunden.

Zwang-Gesinde, an vielen Orten auf dem Lande ist eingeführet, daß derer Unterthanen Kinder, welche sich ausser ihrer Eltern Häuser begeben, und vermiethen wollen, ihrer Herschafft, gegen ein geringeres Lohn, als fremden Gesinde gereichet wird, zu Zwange dienen müssen, und diese werden zum Unterschied des andern Gesindes, Zwang Gesinde genennet.

Zwang-Treiben, heisset bey der Jägerey, wann bey einem angestellten Haupt-Jagen das vorhandene Wildpret, nach dem ersten Treiben enger, und also in den Abjagungs-Flügel eingestellet wird.

Zwerg, dieser Zuname wird im Garten-Bau verschiedenen Gewächsen gegeben, die in ihrer Art niedriger, als die andern, wachsen, als da sind, Zwerg-Pomerantzen, Zwerg-Ringel-Blumen, Zwerg-Weiden, und dergleichen.

Zwerg-Baum, ist ein Baum, der durch besondere Pfropff- und Wartung also gezogen, daß er keinen Stamm in die Höhe treibe, sondern bald über der Wurtzel sich in Zweige ausbreite, zu einem Busch erwachse, und nichts desto weniger viel, und gute Früchte bekomme. Ihre Kugelförmige Gestalt wird durch die Scheere unterhalten. Mit dem Schnitt müssen sie gleich denen, so an Geländern stehen, gewartet, und durchgehends ihnen nicht viel Holtz gelassen, sonderlich aber das aus der Mitten fleißig abgenommen wer-

werden. Die Apffel und Birn-Bäume gerathen auf die Weise am besten, und nächst ihnen die Kirsch-Bäume; die andern aber wollens nicht wohl thun.

Zwetschken, siehe Pflaumen.

Zweyfalter, siehe Molcken-Dieb.

Zweymähdig, oder Zweymättig, werden diejenigen Wiesen genennet, welche des Jahrs zweymal gehauen, oder gemähet werden können, nemlich, um Johannis das Gras, so zu Heu gemachet wird, und um Michaelis das Grummet.

Zwieback, eine Art doppelt gebacknen Brods, so härtlich und ausgedrocknet, und von guten Geschmack ist, läßt sich in der Küche zuweilen brauchen, dann eines theils pflegt man Zwiback, statt der Semmel, in frische Milch, oder andere kalte Schalen zu brocken, andern theils aber, setzt man solche Plätzgen, in Wein geweichet, und mit Zucker und Zimmet bestreuet, als ein Trisenet, statt des Sallates, mit zu dem Gebratenen auf. Der grobe Zwieback dienet zum Vorrath auf die Schiffe, vor das Kriegs- und Boots-Volck, und wird, wann er auf weiten Reisen mit fort soll, mehr dann zweymal gebacken, damit er daure.

Zwiebel, ist ein Garten-Gewächs, dessen Wurtzel knollig, und wie aus Schalen über einander zusammen gelegt, die Blätter hohl, zart lang und spitzig, eines scharffen Geruchs und Geschmacks. Wachsen gern in schwartzen, fetten, feuchten Erdreich, sonderlich in Erde aus einem morastigen Ort oder Teich, welche ein Jahr gelegen. Sie werden in Sommer und Winter-

Zwiebeln eingetheilet. Der Saame wird gar früh, und im Frühling am allerersten gesäet, weil er die Kälte ausdauren kan, nemlich zu Ende des Februarii, an einem lüfftigen und Sonnenreichen Ort: man kan Sallat und Wurtzel-Arten drunter mengen, welches den Zwiebeln nicht hinderlich ist. Man kan sie auch an einen warmen trockenen Ort noch vor den Winter säen, etwa um Michaelis, oder Galli, so gerathen sie offt gar wohl daß man Frühe Zwiebeln davon haben kan. Man muß den Saamen nicht zu dicke säen, und sich auf frischen befleißigen, dann der über zwey Jahr alt taugt nicht mehr. Nach den Hunds-Tagen, oder zu Jacobi, pflegen sie zeitig zu werden, sodann muß man sie, wann das Erdreich trocken, fein ausnehmen und austrocknen lassen, auch an einander legen; wann es frieren will, sie vor den Frost anderweit verwahren. Die jungen, oder kleinen Zwiebeln müssen ausgesucht werden, die man hernach im Frühling pflantzen kan, wann man den Zwiebel-Saamen aussäet. Weil sich die Steck-Zwiebeln nicht so lange, als die gesäeten, behalten können, so muß man solche erst verbrauchen, und keine davon zu Saamen aufheben, dann sie bleiben nicht gut. Die Zwiebeln sind nicht ein eigentliche Speise, sondern mehr eine Würtze, und werden insgemein beschuldiget, daß sie wenig, und böse Nahrung geben, das Geblüt verderben, den Magen und das Gesichte schwächen, Blähungen verursachen, u. d. g. Nichts desto weniger werden sie dannoch nicht nur in unsern Küchen täglich gebraucht, sondern auch von vielen Völckern, wie die Pohlen, Litthauen Rußland, rc. begierig genossen

Zwie

Zwiebel-Gewächs, Kiele, Kielwerck, heissen diejenigen Blumen-Gewächse, so aus einer, denen bekandten Küchen Zwiebeln, gleichende Wurtzel entspriessen: Als da sind, Tulipanen, Käyser-Cronen, Lilien, Türckische Bunde, Narcissen, Tuperosen, Hyacinthen, Fritillarien, und viel andere mehr. Alle Blumen Zwiebeln erfordern durchgehends ein luckeres, nicht zu sandiges, auch nicht leimiges, sondern trächtiges Erdreich, ohne Mist, er wäre dann gantz kurtz und verfault. Sie werden entweder durch den Saamen, oder durch die Kiele vermehret. Die erste Weise gehet sehr langsam, aber die daraus erzielte Blumen spielen schöner in Farben. Die zweyte Weise giebt geschwinder Blumen, und geschiehet durch Abnehmen, und wieder Verpflantzen der jungen Setzlinge, so sich an den alten Kielen ansetzen. Die schuppichten Zwiebeln, dergleichen die weissen Lilien, Türckische Bunde, und andere haben, weil sie nicht leichtlich eine junge Brut zusetzen, werden nur, wie sie sich selbst theilen, von einander gerissen, doch daß bey jedem was abgerissen wird, oben auf, die von Blätlein zusammen gesetzte Spitze oder Keime, daraus der Stengel wächset, gantz verbleibe. Die gemeinen Zwiebel-Gewächse werden im andern und dritten Jahr, was aber edle schöne Blumen sind, alljährlich ausgenommen, so bald im Sommer das Gras oder Kraut davon gelb worden, und sich der Safft in den Kiel gezogen hat, welches meinstens um Jacobi theils früher, theils später, nachdem die Jahrs-Witterung ist, zu geschehen pfleget. Die ausgenommene Zwiebeln werden auf einen saubern Bo-

den, oder in ein Gemach, auf Tische oder gelegte Breter, säuberlich und dünn aus einander gebreitet wann sie also acht Tag gelegen, und wohl trocken worden, alsdann wird aller Koth, nebst denen unsaubern Schalen und Wurtzeln, hinweg genommen, und die jungen Setzlinge von den alten subtil abgelöset und abgesondert. Wann etwa ein edler Kiel, aus versehen mit dem Eisen wäre verletzet worden, soll man alsobald gebrannten und klein zerstossenen Leimen auf den beschädigten Ort streuen, auch muß man, bey und nach der Ausnahm, die Erde fleißig durchsuchen, ja, solche wohl gar reutern oder sieben lassen damit von den edlen Kielen nichts zurück bleibe. Die gar kleine Brut muß man von der Mutter nicht absondern, sondern wieder darmit einlegen, und bis aufs nächst folgende Jahr sich ergrössern lassen. Wann ein Kiel, von dem man, seiner Rarität wegen, gern eine Art hätte, gar nicht zusetzen will, soll man denselben, wann er verpflantzet wird unten an ein paar Orten subtil aufritzen, welchenfalls er das nächste Jahr gewiß Beysätze bekommen soll. Was man von Kielwerck oder Zwiebel-Gewächsen über Land schicken will, das soll man erstlich in Moos, darnach in Pappier, worauf der Name des Gewächses notiret, einwickeln, in eine Kiste einmachen, und mit Wachs-Tuch vor der Nässe wohl verwahren. Anemonen und Ranunculen kan man in Baum-Wolle, was aber Wurtzeln sind, in Moos mit Honig befeuchtet, einmachen, bleiben sie aber nur einige Tage unter Wegens, so ist ein feuchter Moos schon gut genug. Das kleine Zwiebel-Werck, als Jonquillen, Fritillarien, und der-

dergleichen, mag man, wann sie abgetrocknet sind, in ein Pappier einwickeln, und in Schachteln verwahren.

Zwilling, ist ein aus flächsenen Garn doppelt und erhaben, überschlagenes weiß verfertigtes Gewebe, aus allerhand Mustern bestehend, woraus das Beth-Geräthe, Tisch-Zeug, und so ferner, gemacht werden. Ist von allerhand Güte und Sorten.

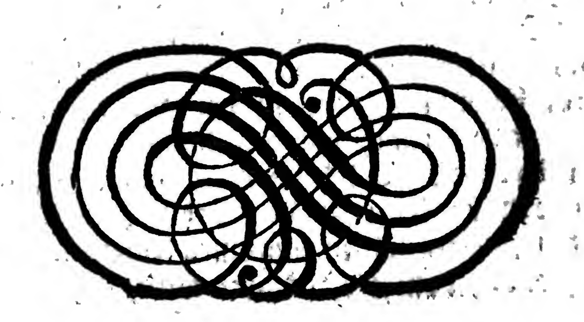
Zwirn ist ein von Flachs gesponnener, und starck gedreheter, doppelter Faden, in Strehne und Gebünde geschlagen, entweder an dem Spinnrad oder an der Spindel gedrehet; ist weiß oder farbicht, klar, oder grob, oder mittel, grosser oder kurtzer Weisse, der Closter und Holländische Zwirn ist der beste; wird zu nehen und kleppeln gebraucht. Offene Seide wird gezwirnt, wann der Gold- und Silber-Lahn soll darüber gesponnen und geschlagen werden.

Zwirnen heisset, zwey oder mehr Fäden in einen zusammen drehen. Solches geschiehet entweder mit dem Spinnrad, oder an der Spindel. Wann man an dem Spinnrad zwirnen will, leget man zwey Knäule Garn in ein Becken, worein zuvor ein wenig Wasser gegossen worden, fasset die beyden Enden von denen zweyen Knäulein zusammen, und bindet sie an die Spule, drehet sodann das Rad, jedoch also herum, daß das Rad von der rechten gegen die lincke Hand heruum lauffe, und spinnet es hinein, so werden sich diese beyde Trümmer sehr dicht zusammen drehen, und einen feinen Zwirn machen, welcher um so viel klärer wird, je zärter das Garn

Garn gewesen. Will man aber an der Spindel zwirnen, so wird zu oberst in der Stube eine Schraube mit einem Ring eingeschraubet, die beyden Enden von denen im Wasser liegenden Knäulein dadurch gezogen, an der Spindel angebunden, ein wenig aufgedrehet, und eine Schlinge daran gemachet, nachgehends mit der lincken Hand das Garn gefasset, mit der rechten aber die Spindel von der Seite hinweg geschnellet, und mit der lincken das Garn, so viel möglich, in der Höhe gehalten, daß die Spindel sich gantz frey drehe, wann sie nun fast ausgelauffen, schlinget man das Garn um die lincke Hand, ergreiffet mit der rechten die Spindel, eröffnet die Schlinge, und drehet den zusammgelauffenen Faden oder Zwirn auf die Spindel, machet von neuem eine Schlinge, schnellet die Spindel wieder von sich, und machet es ferner, wie zuvor, so lang, bis das Garn alles gezwirnet worden.

Zwölff-Nächte, siehe Nächte.

ENDE.



Gro-
uhe
bet,
egen
el an
Schir
n He
e Sch
mit
[illegible]
e. me
s Gie
ten
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
en me





